VOYAGE 08
Les Euro-Toques chez Noma

ANALYSE 19
L'essentiel est dans l'assiette ?

SECRETS DE FABRICATION 22
La vraie cuisine est une forme d'art

SPOON

LE MAGAZINE DES EURO-TOQUES LUXEMBOURG Nº 01

Tour d'horizon de la gastronomie

La nouvelle gamme de terminaux
de paiement électronique de CETREL S.A.
vous garantit une rapidité accrue grâce à l'Adsl.
Choisissez le vôtre !

Le terminal fixe
en mode de connexion ADSL

Le terminal mobile
en mode de connexion
ADSL _Wlan ou GPRS

Ces terminaux vous permettent d'effectuer des transactions de paiement électronique avec toutes les cartes bancaires en seulement 4 secondes grâce à une nouvelle technologie et à une connexion ADSL.

Profitez dès maintenant de cette nouvelle solution en mode ADSL et bénéficiez de notre meilleure offre.
Nous vous invitons à contacter notre équipe commerciale qui vous informera sur les différents types de terminaux, les services et les fonctionnalités.

CETREL S.A. L-2956 Luxembourg
Service commercial
Téléphone : +352 355 66 – 444
E mail : commercial@cetrel.lu

CETREL
a SIX company

SOMMAIRE

INSTANTANÉ 04

ÉDITO 05
Par **Daniel Rameau**

DÉCODAGE 06
Cyril Molard : un restaurant est un lieu de dialogue, à trois.

VOYAGE 08
Par Rénato Favaro : les Euro-Toques chez NOMA

ENTRETIEN 10
Le dîner des épicuriens : tour d'horizon de la gastronomie

TENDANCE 14
Par Jan Schneidewind : les codes de la cuisine ont changé !

FOCUS 16
Alain Pierron : l'étoile accessible

ANALYSE 19
Um Plateau : l'essentiel est dans l'assiette ?

TECHNOLOGIE 20
Restaurant Clairefontaine : la gastronomie et internet sont devenus indissociables

SECRETS DE FABRICATION 22
Thierry Duhr : au gré des saisons

DÉCOUVERTE 24
Le Grillon : *« La vraie cuisine est une forme d'art »*

BIEN-ÊTRE 26
Gilles Goess : « gastronomie » ne rime plus avec « calories »

SPOON nº 01

Le magazine des Euro-Toques Luxembourg • **Rédacteur en chef :** Daniel Rameau • **Rédaction :** 360Crossmedia • **Conception & coordination :** 360Crossmedia • **Direction artistique :** Franck Widling • **Crédit couverture :** 360Crossmedia/O. Minaire • Imprimé au Luxembourg • **Tirage :** 5000 exemplaires.

INSTANTANÉ

ÉDITO

CHERS AMIS,

J'ai le plaisir de vous présenter la première édition du magazine Euro-Toques Luxembourg.

Il vous permettra de mieux connaître le savoir-faire des membres de notre association, les coulisses de leur passion ainsi que les secrets qu'ils aimeraient partager avec vous.
Tous les Euro-Toques sont des passionnés. Venez découvrir les émotions les plus variées autour d'une de nos tables, que ce soit entre amis, en famille ou pour un repas d'affaires.

Nous lançons un programme original visant à remercier les visiteurs réguliers de nos différentes adresses. Les détails sont en page 29.

A très bientôt. Bon appétit !

Bien amicalement

Daniel Rameau
Président Euro-Toques Luxembourg
Président Euro-Toques International

www.larameaudiere.lu
www.myofficialstory.com/danielrameau

CYRIL MOLARD

UN RESTAURANT EST UN LIEU DE DIALOGUE, À TROIS

POUR CYRIL MOLARD, LE CHEF DU RESTAURANT « MA LANGUE SOURIT » À MOUTFORT, LA CUISINE N'EST PAS UN TRAVAIL DE SOLISTE. C'EST UN DIALOGUE ENTRE LE CHEF, LE PRODUIT ET CELUI QUI LE DÉGUSTE.

LECTURE D'UN PLAT

Chaque assiette qui sort d'une cuisine comporte de multiples messages. Et comme pour un bon vin ou un bon livre, il existe différentes manières d'apprécier, puis d'exprimer ses émotions. *« Il faut réaliser que peu de personnes vont comprendre tout ce que le chef a cherché à dire. Il montre dans l'assiette sa manière de voir la cuisine en s'efforçant de donner une véritable identité à chacun de ses plats. Mais au fond de lui, il sait que pour son visiteur, la soirée sera toute entière consacrée à la plus élémentaire gourmandise et au plaisir. Les chefs s'invitent d'ailleurs régulièrement les uns les autres pour apprécier les plaisirs authentiques d'une bonne table ».* La difficulté consiste à s'adapter en permanence à la saison et aux livraisons. *« La carte change tous les mois et le menu est adapté chaque semaine, voire chaque jour pour se plier aux exigences que l'acquisition des meilleurs produits impose ».*

ÉTUDE DE CAS

Nous avons pris au hasard une assiette dans le menu : *« Le homard bleu confit à la sarriette, amandes, tomates de collection, courgettes au basilic, pesto et jus de crustacés ».* Explication de texte : *« Le héros de l'assiette, c'est le homard bleu de Bretagne. Il est si bon que nous le pochons simplement 3 minutes dans un beurre aromatique, à basse température. Ensuite, nous l'essuyons et nous ajoutons une pointe de fleur de sel. Pour la garniture, une purée bien verte de courgettes, du basilic et une pointe de mascarpone se marient à merveille. C'est léger et très parfumé. Quelques girolles, des amandes et des bouts de courgette pour l'œil et la dent. Des quartiers de tomates de chez Cailloux, en provence avec une huile Pensato au citron. La touche finale : un lait d'amande et quelques points colorés très puissants réalisés avec la carcasse des homards et les découpes des tomates. Mon message est avant tout un hommage à la nature, à des produits d'exception, et aux hommes qui les cultivent ».*

POURSUIVRE LE DIALOGUE

« Lorsque j'ai participé à l'ouverture du "Flocon de Sel" en 1997 (Le seul nouveau 3 étoiles de France en 2012, NDLR) le chef Emmanuel Renaud insistait pour rencontrer chaque convive à leur sortie du restaurant. J'applique toujours ce concept. Les gastronomes à Luxembourg sont de grands voyageurs, ce qui aide beaucoup pour nourrir la discussion ». Lors de cette rencontre, certains expriment leurs émotions, s'enquièrent sur l'origine des produits, l'itinéraire du chef, les secrets de cuisson. Parfois l'échange dévie sur un autre sujet : *« Pourquoi n'y a-t-il pas plus de restaurants 2 étoiles à Luxembourg ? »* Le dialogue ne fait que débuter.

+ D'INFOS

www.malanguesourit.lu
www.myofficialstory.com/cyrilmolard

© 360crossmedia/O. Minaire

PAR RÉNATO FAVARO

LES EURO-TOQUES CHEZ NOMA

RENATO FAVARO FAISAIT PARTIE DU VOYAGE EURO-TOQUES DANS LE MEILLEUR RESTAURANT DU MONDE : NOMA. IL RACONTE.

"Tu peux allez dans le meilleur resto du monde, si tu n'as pas avec toi des gens que tu aimes, tu seras déçu."

Rénato Favaro

© Noma

LA POPOTE ET LES POTES

Les chefs Euro-Toques, c'est une histoire d'amitié et de passion. Dès qu'ils ont le temps, ils improvisent une sortie, qu'il s'agisse d'aller visiter un restaurant comme « El Bulli » en 2010, ou une simple partie de pêche près de Clervaux. En novembre 2011, ils se retrouvent à l'aéroport, destination « Copenhagen ». *« On décompresse, on se fait des blagues. Tout part de là. Tu peux aller dans le meilleur restaurant du monde, si tu n'as pas avec toi des gens que tu aimes, tu seras déçu ».* Arrivés sur place, ils visitent la ville en bateau et prennent un verre en dégustant des canapés au hareng. *« On a été surpris. Tout le monde mangeait en terrasse alors qu'il faisait un froid glacial ».* Visite d'une école hôtelière, réception à l'ambassade et retour à l'hôtel : place aux choses sérieuses !

NOMA – ACTE 1 : LA NATURE

« Noma est situé sur le port, dans une maison très stylée mais naturelle. Tout se base sur le naturel : du bois, de la pierre, du cuir. Le chef nous a accueilli et fait visiter la cuisine, immense ! Sur deux étages ! À table, nous avons opté pour le menu dégustation entièrement à base de produits nordiques. Seul le vin ne l'était pas, puisqu'ils n'en produisent pas dans ces pays. Leur concept, c'est de rechercher des ingrédients traditionnels – viande, poissons, légumes – et de revisiter leur préparation, mais aussi d'introduire des herbes, des racines ou autres produits que personne n'avait pensé à utiliser dans un restaurant. Les ingrédients sont mis en scène de manière originale : par exemple, tu dois saisir une gambas et la tremper dans une sauce qui est étalée sur une pierre de lave chaude ».

NOMA - ACTE 2 : LE THÉÂTRE

« En fait, le choc pour tous les Euro-Toques, ça a été le service. Dès les premiers plats, on a été sidérés. Pour notre table de 10, 4 serveurs et 6 cuisiniers apportent les assiettes en toute décontraction, et l'un d'eux « raconte » le plat, dans un style saisissant. Il te raconte la vie du poisson, de la racine, de l'île où la pierre a été ramassée, mais avec des mots très simples. Il y en a toujours un qui connaît la langue parlée à la table et ils ont en commun de tous raconter aussi bien leur histoire. Une vraie représentation. Bravo ! On a sans doute rapporté un peu de Noma dans nos assiettes au Luxembourg, mais cela relève du détail. Chaque restaurateur a sa propre identité qui évolue par petites touches au grès des influences ».

+ D'INFOS

www.favaro.lu

www.myofficialstory.com/renatofavaro

NOMA

FACTS & FIGURES

Internet : www.noma.dk
Noma veut dire : nordic food
Réservation : booking@noma.dk
Ouverture : 2003
Classé N°1 par le magazine « Restaurant » depuis 2010
No dresscode
Capacité : 45 couverts

LE DÎNER DES ÉPICURIENS

TOUR D'HORIZON DE LA GASTRONOMIE

RENCONTRE AVEC 4 ÉPICURIENS : CLAUDE PAULY, AVOCAT CAPABLE DE PARCOURIR DES MILLIERS DE KILOMÈTRES POUR UNE BELLE ASSIETTE, SIMON DELCOMMINETTE, CONCIERGE DE L'HÔTEL LE ROYAL ET PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION « LES CLÉS D'OR », KARL HORSBURGH, FIN CONNAISSEUR D'ADRESSES LUXEMBOURGEOISES OU ÉTRANGÈRES ET DANIEL RAMEAU, PROPRIÉTAIRE DE LA RAMEAUDIÈRE ET PRÉSIDENT D'EURO-TOQUES INTERNATIONAL.

QU'EST-CE QUE LA GASTRONOMIE ÉVOQUE POUR VOUS ?

Claude Pauly : Pour moi, c'est d'abord se faire plaisir. Découvrir des produits d'exception. Des qualités souvent cachées. Je combine souvent ces découvertes avec un déplacement parfois lointain. Il m'arrive de parcourir 200 kilomètres ou de prendre un avion aux antipodes pour assouvir mon appétit de belles tables. J'ai récemment visité 6 des 10 meilleures adresses d'Afrique du Sud. C'est un hobby qui prend du temps, mais qui en vaut la peine.

Simon Delcomminette : Personnellement, j'en ai fait un hobby à double titre : pour moi, mais aussi pour recommander les meilleurs établissements – qu'ils soient d'ailleurs étoilés ou non – aux clients de l'Hôtel Le Royal, C'est tellement bon de manger dans ces endroits ! C'est un mélange de couleurs, de saveurs, même dans le cas d'un excellent rôti de porc. Nos clients cherchent un beau décor. Une table bien dressée. Une belle composition. Des saveurs authentiques avec des produits de la région si possible. La cuisine moléculaire n'a pas de succès auprès de nos clients car elle est identique partout.

Daniel Rameau : À titre personnel, je suis tombé dans la gastronomie quand j'étais petit. J'aime manger, mais ce que je préfère, c'est surtout la convivialité. C'est pour cela qu'un repas de 2 heures peut être ennuyeux et qu'un autre de 4 heures peut se révéler passionnant. Tout dépend de la compagnie !

Simon Delcomminette : D'ailleurs dans un repas d'affaires, on ne parle pas d'affaires.

Daniel Rameau : C'est vrai. Les repas d'affaires se sont perdus par manque de temps. On demande du rendement. Ce n'est pas compatible.

Karl Horsburgh : Pour moi, c'est une expérience. Elle combine le plaisir de la découverte et la possibilité de partager un beau moment avec des amis.

Claude Pauly : Je recherche personnellement la cuisine très élaborée. L'Arnsbourg par exemple, ou René Mathieu au Luxembourg (Château de Bourglinster, ndlr). C'est de la cuisine moléculaire, mais adaptée. Cela reste traditionnel. On peut parler de cuisine « classique mais maîtrisée ». J'ai aussi un excellent souvenir du « Cygne » à Gundershoffen, en Alsace.

© 360crossmedia/O.Minaire

Simon Delcomminette : À mes yeux, certains restaurateurs ne sont pas connus, mais méritent de l'être. Je pense au chef de « L'un » en face du palais. Cela fait 50 ans qu'il est derrière les fourneaux. Il a officié au Cul de Poule à Nancy. Il fait tout lui même. Entrée, plat, dessert.

"À ce jour, la cuisine luxembourgeoise s'est un peu laissée dépasser. Mais rien ne dit que cela ne va pas changer."

EXISTE-T-IL UNE GASTRONOMIE LUXEMBOURGEOISE ?

SD : Avant oui, du temps de Jeannot, de la Maison des brasseurs ou à la Kaschthaus de Léa Linster. Maintenant ça manque.

CP : Mais si, elle existe encore, à la maison. Ma femme cuisine bien, traditionnel. Elle vient d'une famille où on faisait des tripes et mes propres parents font toujours la bouneschlupp. En fait, je ne vais pas au restaurant pour cela. Je suis d'accord avec Simon sur le fait que le dernier endroit où c'était possible, c'est chez Jeannot.

DR : Je dois reconnaître que tout le monde fait un peu n'importe quoi avec la tradition.

SD : Peut-être chez Um Dierfgen, côte d'Eich ?

CP : Il faudrait que les grands restaurateurs aient le courage d'avoir une entrée ou un plat typique à la carte.

DR : Oui, mais les gens ne viennent pas pour cela chez nous. À la limite on peut le proposer en amuse bouche.
KH : Il y a quand même des restaurants traditionnels : Sieweburen ou la Mousel's Cantine. Voilà quand même un restaurant qui a su se faire une réputation sur un plat : le jarret au four.
CP : C'est vrai.
SD : Exact.
Daniel : En effet. Dans mon cas, les gens viennent jusqu'à Mondorf pour mon ragoût de homard aux morilles, ou mon saint-pierre à la fondue de poireaux ! Une spécialité permet de fidéliser beaucoup d'habitués.

EST-CE QUE LE LUXEMBOURG N'EST PAS VICTIME DE LA MOBILITÉ DE SES HABITANTS ?

SD : On a tout ou on a tout eu. Il manque un bon libanais et un bon couscous. Avant, le meilleur couscous, c'était à Bonnevoie, au restaurant « Agadir ».
DR : Oui, les Luxembourgeois ont tellement voyagé. Il y a encore peu de temps, tout le monde avait une maison à Cannes ou à la côte belge. Ils se rendent dans le monde entier. Les épicuriens sont revenus avec des idées trouvées aux quatre coins du monde et la cuisine a suivi.
CP: C'est vrai qu'il y a des tendances internationales. Et à ce jour, la cuisine luxembourgeoise s'est un peu laissée dépasser. Mais rien ne dit que cela ne va pas changer.
KH : Dans certains restaurants, c'est un art. Ils cherchent à soigner la présentation à l'extrême. Ca fait partie de l'expérience.

QUELS SONT VOS MEILLEURS SOUVENIRS ?

CP : Les Crayères à Reims avec Gérard Boyer : les plats étaient particulièrement bien élaborés. Je me souviens de son carré d'agneau par exemple, ou des poissons préparés à merveille. C'est vraiment très raffiné. Monsieur Boyer m'avait confié que le niveau d'exigence était tellement élevé qu'une grande quantité de la marchandise allait à la poubelle.
KH : Mon meilleur souvenir, c'est avenue du X septembre, dans un restaurant dont j'ai oublié le nom.
CP : L'Astoria !
KH : Oui, l'Astoria.
DR : Chez Jacques Demarque.
KH : J'étais invité par des clients. On a très bien mangé, mais nous avons aussi dégusté un Bourgogne Echézeaux qui datait de 1960. Je n'ai jamais bu un vin aussi exceptionnel.
DR : C'est amusant : c'est le vin qui a marqué sa mémoire et sa visite.
CP : Il est important d'avoir un bon vin avec les bonnes assiettes.

DR : Pascal, mon sommelier va dire *« Mr Pauly vient ce soir : j'ai les vins qu'il faut »*. Il connait ses goûts.
KH : Il faut un sommelier qui donne des conseils. Le nom, l'année, l'accord mets vins.
SD : Les bons sommeliers sont des poètes. Ils racontent toute l'histoire de la bouteille, parfois du vigneron. Dans certains cas, je n'arrive pas à les arrêter.
CP : Le sommelier connaît aussi la sauce, la présentation. Lui seul peut bien conseiller les convives.
SD : Mon meilleur souvenir, c'était pour mes 25 ans, à Bruxelles chez Bernard. Un restaurant étoilé, porte de Namur. Il avait un plat sensationnel : la sole Tsarine, plongée rapidement dans un court bouillon et passé à la salamandre avec un peu de caviar.
DR: Mmmm.
SD: Et le deuxième, c'était à Paris. J'ai croisé avenue Montaigne le Concierge du St Régis, qui m'a emmené chez Gagnaire : une totale harmonie. Décor, table, composition des assiettes, goût, accueil, service, et cela, jusqu'à la sortie.
KH : J'ai eu une superbe soirée au Clairefontaine. C'était l'anniversaire de ma femme. Nous n'étions pas vraiment habillés pour la circonstance mais nous avons été très chaleureusement accueillis. Une soirée mémorable.
DR : Il y a tellement de bons restaurants, c'est difficile pour moi de choisir un souvenir. Mais je dois dire que je garde un souvenir ému de la blanquette de veau cuisinée par ma mère. Et comme ma belle-mère est luxembourgeoise, sa bouneschlupp vient compléter mon duo de meilleurs souvenirs.

Propos recueillis au restaurant « Ma langue Sourit ». Nous remercions Cyril Mollard et son équipe pour leur accueil chaleureux.

TÉMOIGNAGE

MON « TOUR DU LUXEMBOURG »

Par Jean-François Martignère

Je ne suis pas un épicurien, mais j'ai eu la chance de découvrir les meilleures adresses du Luxembourg dans le cadre d'un reportage sur la gastronomie européenne. Compte-rendu de mon tour de table.

Premières bouchées
Le Clairefontaine, Ma Langue Sourit, le Grillon, le Windsor, Favaro… J'ai commencé par plannifier mon tour de tables en respectant quelques jours entre chaque visite et en variant le rythme : midi, soir, en semaine, le weekend, à deux, à quatre, une fois à huit. Jamais seul. Clairement, j'étais intimidé. J'étais perdu car je ne disposais pas de repères. Au fil des visites, j'ai appris à ne plus chercher la comparaison. A ne plus justifier mes sensations. A m'abandonner pour décrouvrir sans a priori le talent d'un chef et la symphonie jouée par une équipe harmonieuse : maître d'hôtel, sommelier, chef de rang, serveurs… J'ai compris rapidement que la cuisine est comme les hommes qui la préparent : toujours différente, mais c'est ce qui la rend intéressante.

Plat de résistance
Mais mon tour du Luxembourg m'a surtout permis de découvrir un monde de passionnés. Un monde d'hommes et de femmes qui se lèvent tôt et qui passent leurs commandes pour le jour suivant à 1 heure du matin. Un monde parrallèle où les conversations traitent d'émotions, de produits rares, de souvenirs, de voyages lointains. Il faut entendre un sommelier vous raconter le vigneron. Il faut s'asseoir avec le chef qui vous raconte comment il a composé son assiette en y intégrant des années de savoir-faire. Il faut profiter de ces moments d'évasion euphoriques à une époque où le monde réél devient si anxiogène.

Dessert
A l'heure du bilan, j'ai retrouvé l'addition du restaurant Clairefontaine. Je l'avoue, j'ai toujours eu peur de ce type d'établissement -situé juste en face du ministère des Finances ! - pensant qu'un sommelier pompeux allait chercher à me vendre une bouteille que je mettrai des années à rembourser. Je regarde le menu 'Gourmand' qui m'a été servi. Je regarde l'addition. D'un côté, je mesure l'excellence de ce qui nous a été servi, les vins que nous avons pu déguster, les souvenirs que ma femme et moi nous remémorons sans cesse. De l'autre, j'observe une addition franche comme ces cuisiniers terriens. J'arrive à une conclusion claire: c'est un rapport qualité/prix imbattable – à peine le prix d'une nuit dans un 3 étoiles - et pour moi, un de mes meilleurs investissements.

PAR JAN SCHNEIDEWIND

LES CODES DE LA CUISINE ONT CHANGÉ !

AUTREFOIS CANTONNÉE À DES LIEUX GUINDÉS AUX ADDITIONS SALÉES, LA CUISINE SOUS TOUTES SES FORMES S'EST ÉMANCIPÉE POUR ENVAHIR LES MAISONS, LES RESTAURANTS ET LES LIEUX LES PLUS INATTENDUS.

LE CHASSE FRIGO

La cuisine, c'est d'abord se régaler et de préférence en bonne compagnie. Le succès d'émissions comme Top-Chef et les progrès techniques ont permis à la cuisine d'envahir de nombreux domiciles. Certains prennent un jour de congé pour préparer un dîner ; d'autres improvisent. Mais Jan Schneidewind apprécie tout particulièrement le « Chasse Frigo », le jeu dont raffolent les enfants et qui consiste à inventer un plat lorsque le frigidaire semble vide : une salade, un gratin, une plancha ou une pizza apparaissent comme par magie ! Mais la cuisine – haute dans ce cas – c'est aussi remonter une filière confidentielle pour se procurer un morceau de Mangalica à l'os ou du caviar d'élevage de qualité, puisque le premier a failli disparaître et le second est interdit à la vente lorsqu'il est sauvage.

LES RESTAURANTS

Jan l'a démontré avec le Windsor, tous les lieux sont désormais accessibles aux restaurants. *« Nous avons choisi une zone industrielle pour plusieurs raisons : l'autoroute est proche, il y a du parking et nous sommes partis d'un immense volume vide pour dessiner un restaurant fidèle à notre imagination ».* Une rapide étude du marché donne raison au chef : le média le plus puissant dans la gastronomie étant le bouche à oreille, les amateurs sont prêts à parcourir des distances incroyables pour goûter un plat exceptionnel et passer un bon moment entre amis. *« Dans le passé, l'emplacement était essentiel. Ce n'est plus le cas. D'ailleurs le mètre carré est moins cher qu'en ville, ce qui nous permet d'investir plus dans le service et les petits « plus » qui font la différence ».*

LES PARTY-SERVICE

Tendance grandissante, les chefs quittent volontiers leur établissement pour cuisiner lors d'événements. *« Nous avons réalisé un superbe « Show cooking » au CSI de Roeser avec plusieurs chefs. Les 200 invités étaient comblés. »* Et les entreprises ? *« Nous avons aménagé récemment le toit d'une entreprise pour célébrer l'anniversaire de sa création. Ce restaurant éphémère a marqué les esprits ».* Au Luxembourg, il arrive d'ailleurs souvent que des chefs soient sollicités par des habitués pour venir cuisiner à leur domicile ou organiser un cours de cuisine. *« Avec la mode des émissions de télévision sur la cuisine, nous accueillons de plus en plus d'entreprises au restaurant qui viennent organiser une compétition de cuisine entre plusieurs équipes ».* Les Grands-Chefs n'ont qu'à bien se tenir !

+ D'INFOS

www.windsor.lu
www.myofficialstory.com/janschneidewind

© Windsor

ALAIN PIERRON

L'ÉTOILE ACCESSIBLE

GOURMAND ET TENDANCE, LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE « LES ROSES » OFFRE UNE CUISINE ALLIANT TRADITION, AUDACE ET MODERNITÉ À DES TARIFS ABORDABLES. VISITE GUIDÉE.

SAVEURS ET PARFUMS

Situé dans l'enceinte du CASINO 2OOO à Mondorf-les-Bains, le restaurant « Les Roses » propose une cuisine emplie de saveurs et de parfums, récompensée depuis 2002, par une étoile au guide Michelin. Deux fois l'an au printemps et à l'automne, Alain Pierron, le Chef de Cuisine, compose une carte qui fait l'apologie des sens. S'il travaille toujours sur des produits du terroir de premier choix, le chef joue sur des associations subtiles. Et la nouvelle carte lancée le 8 octobre fera date : minestrone de foie gras et gelée de foin, bar piqué au judd et sa choucroute caramélisée, chocolaté au marron confit et sorbet de betterave… Une nébuleuse d'émotions pour les papilles.

"Un menu en trois plats avec vin, eau et café dans un restaurant étoilé ? Nous le proposons certains soirs à 49€."

LA GASTRONOMIE POUR TOUS

C'est un principe, « Les Roses » offre une gastronomie étoilée à des tarifs accessibles. Le dimanche et lundi soir, Alain Pierron propose trois suggestions accompagnées de deux verres de vin, au prix de 49€ par personne, eau et café compris. Le premier jeudi du mois, le chef propose les 5 plats du menu « Coup de Cœur » et les boissons à 69€. Toute l'année, les menus gastronomiques restent légers pour le porte-monnaie. Compter 69€ par personne pour les « Floralies des Gourmets » et ses 7 plats et 50€ pour les 5 plats du « Floralies des Roses ». Enfin, le Chef organise des cours de cuisine. Idéal pour découvrir les secrets d'un grand chef ou offrir un cadeau original. Réservation conseillée !

AUX PETITS SOINS

En cuisine, Alain Pierron met les petits plats dans les grands. Son parcours et ses références sont une invitation à la dégustation. Lauréat du concours les Rameaux d'Or 1997, Médaille d'Or Gastrolor 1982 et classé deuxième au concours Prosper Montagné 1988, Alain Pierron met toute son expérience au service des gourmets. Sans compter ses passages remarqués dans des établissements tels que La Dinanderie à Metz ou La Grappe d'Or à Torgny et le stage qu'il a effectué auprès de Joël Robuchon chez Jamin à Paris. En salle, l'équipe des « Roses » et son Maître d'Hôtel, Sébastien Périé, offrent un service sans fausse note. Tout est organisé pour conseiller et faire plaisir au client. Et Thierry Corona, le Chef Sommelier, sélectionne parmi un choix d'excellents millésimes et grands crus le vin idéal… à prix raisonnable.

+ D'INFOS

www.casino2000.lu

www.myofficialstory.com/casino2000

© 360crossmedia/O Minaire

© 360crossmedia/J. Mura

UM PLATEAU

L'ESSENTIEL EST DANS L'ASSIETTE ?

STÉPHANIE JAUQUET DIRIGE LE RESTAURANT UM PLATEAU, AINSI QUE LE RED BEEF À LA CLOCHE D'OR.

QU'EST CE QUE LES GENS VIENNENT CHERCHER DANS UN RESTAURANT COMME UM PLATEAU ?

Evidemment ils veulent bien manger, mais cela peut ne pas suffire pour les satisfaire. Le plus important à mes yeux, c'est le rapport de confiance. Ils savent que le chef a choisi les meilleurs produits du moment, avec un bon rapport qualité/prix et notre personnel connaît leurs préférences. Ils peuvent se concentrer sur l'objet de leur déjeuner en sachant que tout ce qu'il y a autour est sous contrôle. Nous accueillons beaucoup de businessmen, pour qui le bruit ou le retard d'un plat peuvent être lourds de conséquences. Notre action passe inaperçue, mais nous savons envoyer une assiette en priorité pour permettre à un client d'être à l'heure au bureau et nos habitués apprécient de ne pas avoir à épeler leur nom ou à se voir demander s'ils veulent un café, alors que nous savons qu'ils n'en prennent jamais.

"Les clients ne veulent plus être les cochons payeurs."

QUELLE EST L'IMPORTANTCE DU FACTEUR SOCIAL ?

Essentiel ! Nous fonctionnons avec une clientèle très fidèle, assez homogène, qui donne parfois l'impression de venir dans un club. D'ailleurs, il est courant que des tables se regroupent pendant la soirée. Avec la crise, les besoins de légèreté et de fête se font ressentir. Nos clients viennent pour décompresser, pour se détendre et parfois pour faire la fête. Lors de la soirée de la fête nationale Belge du 21 juillet, nous faisons venir des majorettes. Cette année, des convives ont été jusqu'à enfiler l'uniforme des danseuses pour montrer leur dextérité. Emotions et souvenirs garantis ! Et franchement, ça fait du bien de retrouver ces ambiances dignes de la vie étudiante, où on s'amuse beaucoup et on flirte avec les interdits, fussent-ils sociaux.

LES CLIENTS EXPRIMENT-ILS DE NOUVEAUX BESOINS ?

J'en vois 2 principaux qui vont dans le sens que je viens d'évoquer. D'abord un retour à l'authenticité. Les gens veulent des produits simples, proches. Ils veulent se sentir comme à la maison, sans chichi. Mais ils se soucient également davantage de leur santé et de l'environnement. Nous allons d'ailleurs mettre en place un label IN (intelligent nutrition) qui met en avant des produits à la fois bons pour la santé et bons pour la planète. Cela ne change pas vraiment notre approche en cuisine, mais il est devenu nécessaire de faire savoir à nos visiteurs que nous partageons leurs préoccupations.

+ D'INFOS

www.umplateau.lu

www.myofficialstory.com/umplateau

RESTAURANT CLAIREFONTAINE

LA GASTRONOMIE ET INTERNET SONT DEVENUS INDISSOCIABLES

INTERVIEW AVEC ARNAUD MAGNIER, PROPRIÉTAIRE DES RESTAURANTS « LE CLAIREFONTAINE » ET « L'ANNEXE ».

QUELQUES MOTS SUR VOS ÉTABLISSEMENTS ?

Le Clairefontaine est une institution, à deux pas de la place Guillaume et du Palais grand-Ducal. Nous l'avons repris avec mon épouse, Edwige il y a 11 ans, en veillant à assurer une continuité, mais en insistant sur un état d'esprit mêlant simplicité et convivialité. Nous avons créé l'Annexe il y a 5 ans pour proposer à nos clients une ambiance similaire, avec la possibilité de déjeuner en 45 minutes à peine, pour un budget inférieur. Nous avons d'ailleurs gagné le Grand prix Explorator du meilleur rapport qualité/prix, l'an dernier.

QUI FRÉQUENTE VOS ÉTABLISSEMENTS ?

Tout le monde ! Nous avons un gros tiers de businessmen, quelques touristes et des personnes privées, mais nous observons toutefois une nouvelle tendance: nous accueillons de plus en plus de jeunes entre 25 et 35 ans, sans doute motivés par les émissions de télévision comme « Masterchef ». Ils savent ce qu'ils veulent, comparent sur internet et ont souvent choisi ce qu'ils vont déguster avant d'entrer dans le restaurant. Ils sont capables de dépenser des budgets conséquents en fonction des occasions – dîner en amoureux, anniversaire – mais ils veulent connaître le prix de la soirée avant de venir. Internet leur a permis de comprendre qu'un restaurant gastronomique coûte le même prix qu'un établissement « branché » où ils mangent des produits souvent d'une moindre qualité. Ils prennent des photos, racontent leur soirée sur Facebook. Ce sont d'excellents prescripteurs.

QUEL BUDGET FAUT-IL COMPTER ?

A midi, nous proposons un menu du marché incluant trois amuse-bouches, entrée, plat, dessert, vin, eau, café pour 67€. Le soir notre menu all inclusive comprend quant à lui une coupe de champagne, une entrée, un poisson, une viande, un dessert, un vin différent à chaque plat avec l'eau et le café pour environ 128€. Evidemment, nous nous adaptons si les gens veulent choisir un vin particulier ou apporter une légère modification. Certains trouveront peut-être que c'est un budget conséquent, mais nous les encourageons à tenter l'expérience une fois, lors d'une occasion exceptionnelle. Ils pourront ainsi juger par eux-même du rapport qualité/prix : chez nous, ils sont certains de trouver les meilleurs produits, un service impeccable et agréable, de la créativité et de la passion !

+ D'INFOS

www.restaurantclairefontaine.lu
www.myofficialstory.com/clairefontaine

© 360crossmedia/J. Mura

THIERRY DUHR

AU GRÉ DES SAISONS

POUR LE CHEF ÉTOILÉ THIERRY DUHR, TOUT LE SAVOIR-FAIRE DU CUISINIER RÉSIDE DANS L'ART DE SUBLIMER, PAR SA CRÉATIVITÉ, DES PRODUITS DE QUALITÉ, DE PRÉFÉRENCE LOCAUX, MAIS TOUJOURS DE SAISON.

© 360crossmedia/S. Eastwood

CONFIANCE

Le chef français Thierry Duhr, membre des Euro-Toques est propriétaire de trois établissements renommés à Luxembourg : le restaurant étoilé Le Bouquet Garni, le « Bib Gourmand » Les Caves Gourmandes et le Schéiss. À ses yeux, sa principale responsabilité est d'assurer un approvisionnement permanent en produits de grande qualité, toute l'année. *« Dans la mesure du possible, nous essayons de les travailler de façon locale. Je m'adresse aux petits producteurs, principalement dans la Grande Région. Dialoguer avec eux permet de créer la confiance indispensable à toute collaboration, car les produits qu'ils fournissent existent en quantité très limitée, et les aléas entre le potager et nos restaurants sont multiples. »*

RESPECT

Pour Thierry Duhr, la méthode utilisée avec les petits producteurs s'appliquent également pour les produits de provenance plus lointaine : *« Nous respectons les saisons des poissons, légumes et fruits. Un produit de saison reste toujours très abordable et il est dix fois plus difficile de donner à une sardine ou un maquereau la noblesse d'un grand plat. Pourtant, l'art du cuisinier est bien là. Le turbot, la langouste, le homard sont tellement plus faciles à préparer ! Ces produits sont nobles par eux-mêmes. Par contre, la surpêche de grands bateaux va progressivement faire disparaître certaines espèces de poissons. Même chose pour la viande. Il existe de plus en plus de petits éleveurs qui proposent des produits sains, souvent issus de l'agriculture ou de l'élevage raisonnés. Je leur prédis un grand avenir ! »*

MANGER SAIN

La star dans l'assiette reste le produit. *« L'art du cuisinier est de le sublimer. Point. Aujourd'hui, les gens sont soucieux de leur bien-être et de manger sainement. Savoir que les produits viennent de producteurs locaux est important pour eux. Dans un contexte économique difficile, il est important pour nous de pouvoir apporter des solutions concrètes. J'aimerais, cependant, que la clientèle soit un peu plus curieuse de découvrir, sans a priori, différentes saveurs, textures et goûts. »* Pour cette raison, les trois établissements de Thierry Duhr proposent des prix attractifs – des formules variées : au Bouquet Garni, lunch à 40€ le midi, et le soir, formules à 65€ ou 85€ avec différents choix. Et Les Caves Gourmandes travaillent avec un lunch à 21€ le midi et une formule le soir à 35 et 50€, alliés à une qualité et un savoir-faire indéniables. *« L'objectif est que chacun puisse franchir la porte d'un grand restaurant et découvrir une qualité d'accueil, de service, et une cuisine soignée ».*

"A l'avenir, les restaurants de haut niveau seront exclusivement l'apanage de passionnés."

+ D'INFOS

www.scheiss.lu
www.lebouquetgarni.lu
www.caves-gourmandes.lu
www.myofficialstory.com/thierryduhr

LE GRILLON

« LA VRAIE CUISINE EST UNE FORME D'ART »

RENCONTRE À OSWEILER AVEC UN CHEF LUXEMBOURGEOIS D'AVANT GARDE : TOM WEIDERT. 15/20 AU GAULT & MILLAU.

LES OUTILS

Si les pinceaux et la peinture sont les outils des Picasso et Renoir, un chef comme Tom Weidert dépend de ses mains, mais surtout des produits qu'il sélectionne au fil des saisons pour créer ses compositions. Proche de la nature, il va chercher ses propres champignons et est propriétaire de superbes vaches « Highland Cattle ». *« J'essaye d'utiliser au maximum les produits luxembourgeois »*. Mais la difficulté dans ce domaine est double : d'une part certains produits – les poissons de mer par exemple – ne sont pas disponibles au Grand-Duché. D'autre part, la demande en produits d'exception étant réduite, il est difficile de s'en procurer. *« Je connais un fermier qui fait une viande exceptionnelle, mais je dois acheter toute la bête, ou au minimum une demie-bête, alors que je n'utilise que les parties nobles »*.

LE TALENT

Le talent est souvent une affaire de coeur. Pour Tom Weidert et son équipe, il se résume à la recherche permanente de plats capables de surprendre ses visiteurs, y compris les habitués. Il propose par exemple un oeuf cuit à 65 degrés pendant 65 minutes... Ou comment mélanger la cuisine contemporaine et le classique. Et c'est tout son menu, décliné en 7 ou 8 services, qui se conjugue avec cette approche. Les produits rares sont associés à d'autres, plus communs, en insistant sur une présentation qui rappelle souvent des artistes comme Miró. Les couleurs, les textures et les effets de surprises se superposent pour ravir les gastronomes.

LE PARTAGE

Rares sont les chefs qui peuvent présenter leurs créations dans un restaurant où son père et sa grand-mère ont exercé depuis 1930. Décidé à faire entrer le Grillon parmi les toutes meilleures adresses du Grand-Duché, Tom se demande parfois si la distance avec la capitale est un handicap ou une force. *« D'un côté, ceci nous prive d'une clientèle d'affaires à midi, mais de l'autre, cela rend la visite d'autant plus spéciale »*. Et il est vrai que des chef comme Ferran Adrià ou Bras ont su convaincre les amateurs de prendre la route. Quoi qu'il en soit, avec son partenaire, Patrice Marchand, Tom n'hésite pas à aller à la rencontre des gourmands via son activité traiteur.

+ D'INFOS
www.legrillon.lu
www.myofficialstory.com/legrillon

"Le voyage a Osweiler rend la visite d'autant plus spéciale."

Tom Weidert

© 360crossmedia/J. Mura

GILLES GOESS

« GASTRONOMIE » NE RIME PLUS AVEC « CALORIES »

INTERVIEW AVEC GILLES GOESS, LE CHEF QUI DIRIGE LES CUISINES DU MONDORF DOMAINE THERMAL, ÉPAULÉ PAR 25 COLLABORATEURS. SES PLATS RÉGALENT LES VISITEURS DU RESTAURANT DE JANGELI, MAIS ÉGALEMENT CEUX DU BISTRO MAUS KÄTTI ET DES 11 SALLES DE BANQUETS DONT LA SPLENDIDE ORANGERIE !

LE RESTAURANT DE JANGELI EST CONNU POUR LE DUO PARTICULIER QUE VOUS FORMEZ AVEC VOTRE MAÎTRE SOMMELIER

Je suis l'un des rares chefs à avoir la chance d'exercer avec une femme « Maître Sommelier ». Dominique Rizzi, qui a été élue « meilleur sommelier du Luxembourg » est présente ici depuis plus de 20 ans. Elle dispose d'une connaissance exceptionnelle et d'un charisme qui enchante nos visiteurs. Pour moi, c'est également la garantie que les accords mets & vins sont parfaitement appropriés et que les produits que nous préparons seront mis en valeur de manière optimale.

DEUX MOTS SUR VOTRE PARCOURS ?

Je suis arrivé il y a 1 an avec tout mon bagage acquis à la Briqueterie, où j'ai obtenu ma première étoile en 2007. À mes débuts, j'ai eu la chance d'exercer à l'Hôtel Royal Monceau et au Ritz. J'ai toujours insisté sur les produits de saison, les plats régionaux et les grands classiques revisités. Dans l'assiette, je cherche toujours une touche d'originalité en utilisant des herbes aromatiques, des fleurs ou des plantes. Ici, j'ai d'ailleurs la chance d'avoir mon propre jardin d'herbes aromatiques.

ASSISTEZ-VOUS À UNE ÉVOLUTION DES ATTENTES ?

Nos visiteurs veulent du bon, du beau, mais désormais ils se soucient davantage de leur bien-être. Nous avons ajouté l'équilibre propre à un centre thermal dans nos menus. Je ne parle pas ici de régime, mais plutôt d'une harmonie entre les mets et les saveurs. Nous avons la chance de disposer de diététiciennes diplômées sur place. Grâce à leur expertise, nous proposons un plat « Equilibre » dans toutes les catégories de la carte. Or les gourmets découvrent que ces assiettes sont aussi savoureuses que les autres. Il n'y a aucun lien entre les calories et le plaisir éprouvé à déguster un plat.

À VOTRE AVIS, QU'EST-CE QUI ATTIRE LES GENS À MONDORF-LES-BAINS ?

À l'échelle du pays, le Domaine Thermal est à la fois proche et dépaysant. Les gens viennent pour se balader dans le parc ou pour faire une halte entre la ville et la Moselle. Le lieu est également chargé d'histoire. Il s'agit du berceau de l'aviation Luxembourgeoise et la ville est connue pour ses cures depuis 1847. Les visiteurs s'y rendent en couple, en famille ou avec leur entreprise. Le vin et la gastronomie constituent le liant parfait pour toutes ces personnes. Il suffit d'ailleurs de voir la densité de belles tables autour du restaurant De Jangeli : La Rameaudière, les Roses, Léa Linster. Mondorf-les-Bains est un lieu naturel de rencontre pour les gastronomes !

+ D'INFOS

www.mondorf.lu

www.myofficialstory.com/gillesgoess

© 360crossmedia/C.Miaire

Au service de la Restauration

Les grands vins et
spiritueux du monde

WENGLER
1897
CHÂTEAUX & DOMAINES

L-6581 ROSPORT · 2, rue Neuve · GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Tél. 73 03 73 · Fax 73 01 68 · www.wengler.lu · info@wengler.lu

PROGRAMME « 10+1 »

Réservez 10 menus
dans un des restaurants
partenaires,
le 11e est offert.

Contactez 360Crossmedia pour plus d'informations

Contact@360crossmedia.com
Tél. : (+352) 356877

DÉCOUVREZ ICI LES COORDONNÉES ET LE SITE INTERNET DE TOUS LES RESTAURANTS PRÉSENTÉS DANS CE MAGAZINE.

LA RAMEAUDIÈRE
www.larameaudiere.lu
contact@larameaudiere.lu
Tél. : 23 66 10 63

LES ROSES
www.lesroses.lu
info@casino2000.lu
Tél. : 23611-410

LE CLAIREFONTAINE
www.restaurantclairefontaine.lu
clairefo@pt.lu
Tél. : 46 22 11

DE JANGELI
www.dejangeli.lu
reservation@mondorf.lu
Tél. : 23 666-666

RISTORANTE FAVARO
www.favaro-restaurant.lu
reservation@favaro.lu
Tél. : 542723

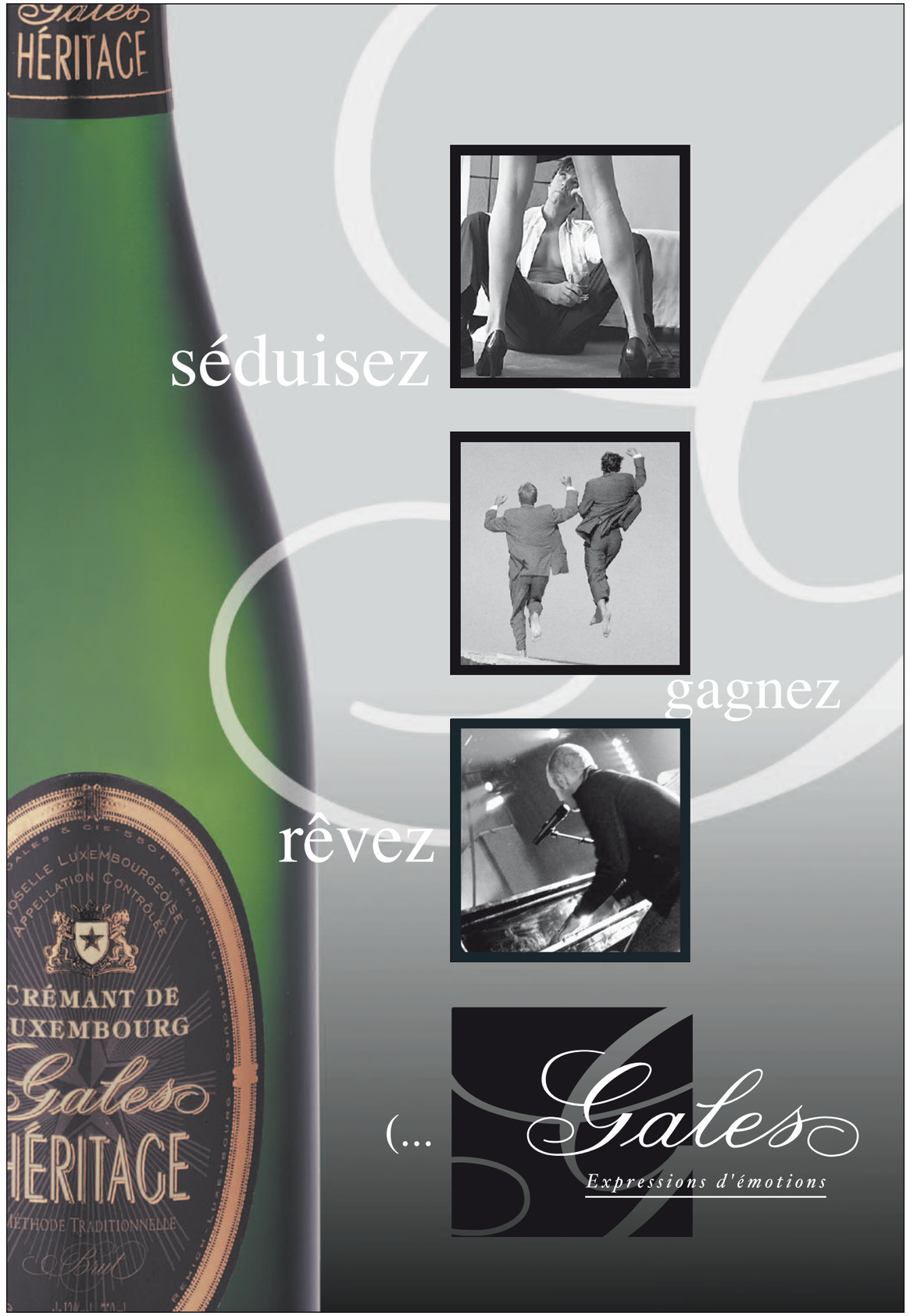
UM PLATEAU
www.umplateau.lu
info@umplateau.lu
Tél. : 26 47 84 26

MA LANGUE SOURIT
www.malanguesourit.lu
mls@mls.lu
Tél. : 26 35 20 31

LE GRILLON
www.legrillon.lu
info@legrillon.lu
Tél. : 72 04 02

WINDSOR
www.windsor.lu
info@windsor.lu
Tél. : 26 39 93 1

LE BOUQUET GARNI
www.lebouquetgarni.lu
Tél. : (+352) 26 20 06 20



EDMOND DE LA FONTAINE, FAMOUS LUXEMBOURGISH WRITER AND POET KNOWN AS DICKS, AUTHOR OF "DEN HEXEMEESCHTER" AND "MUMM SÉISS" PROUDLY PRESENTS DOMAINES VINSMOSELLE'S NEW WINE LINE CHÂTEAU EDMOND DE LA FONTAINE. STARRING: PINOT GRIS / RIESLING / CHARDONNAY / PINOT NOIR VINIFIÉ EN BLANC / PINOT NOIR ROSÉ / PINOT NOIR ROUGE / PINOT NOIR ROUGE BARRIQUE