

Thomas Murer

de la grande cuisine à petits prix

« Je ne veux pas révolutionner la cuisine. Je veux seulement trouver un juste équilibre », déclare Thomas Murer. Le 29 ans, originaire d'Alsace, est devenu un chef cuisinier à Luxembourg depuis sa participation à « Top Chef », la grande finale culinaire de la télé française. Quel équilibre ? « Un bon plat principal et un bon dessert à un prix juste. C'est ce à quoi il aspire avec sa femme Emeline.

Après avoir travaillé local, l'« Aal Schoul » à Hobscheid, où il passait son temps aux fourneaux, Murer veut désormais travailler dans un lieu que ses collègues considèrent impossible. Mi-juillet, il a ouvert le restaurant « An der Villa » à Steinfort. Murer a prévu un lieu de travail tout particulier dans un cadre exquis. Celui d'une ancienne résidence des industriels spécialistes de l'acier, à Hobscheid, qui finit par connaître un déclin important de la commune pour la jeunesse.

« Je veux travailler comme dans un bistro, mais avec une qualité gastronomique », déclare-t-il. En effet, le restaurant « An der Villa » doit rester accessible à un grand nombre de gens. Ceux qui ne gagnent pas beaucoup d'argent doivent aussi pouvoir manger au restaurant. « Je déclare en outre être énervé de voir que dans ce pays de Luxembourg revient, pour la plupart des gens, à payer cher au client. Son plan : le menu du midi entre 20 et 25 euros, les entrées à partir de 9 euros, des plats principaux qui coûtent 16 ou 17 euros et qui ne dépassent pas normalement 27 euros. « Si on me propose un turbot sauvage, alors je le proposerai peut-être au menu, mais pas à 40 ou 50 ».

Thomas Murer n'est pas un doux rêveur ou un utopiste. Dès l'âge de 14 ans, il a commencé son apprentissage en cuisine en Alsace : « J'y ai appris les spécialités alsaciennes, la choucroute, mais aussi le pâté en croûte à la rhubarbe, le pain de mie (Presskopf) et le fameux Apfelkuchen (gâteau aux pommes). On devait savoir faire ces spécialités ». Il travaille ensuite pendant deux ans à l'« Auberge de l'Ill » chez Marc Haerberlin. Plus tard, il a travaillé chez d'autres cuisiniers de renom, il cuisine auprès de chefs célèbres en Bretagne et de Jean-Luc Brendel à Riquewihr. « J'ai toujours voulu travailler auprès de personnes qui ont su me transmettre leur passion ». Il s'installe au Luxembourg pour suivre sa femme et son menu dans le Grand-Duché.

« Je ne veux pas révolutionner comment cela se passe dans les cuisines étoilées. Je veux juste que je connaisse ce monde que je n'en veux pas », déclare-t-il. L'objectif principal des clients est de se réjouir d'un

formidable repas en quittant le restaurant et de trouver la facture « correcte ». « Je veux être heureux, je veux avoir des employés heureux. Qu'est-ce que je peux vouloir de plus ? ». Dans les restaurants étoilés, la pression liée aux fameuses étoiles est omniprésente. Il a également une pensée pour les critiques du dimanche qui partagent leurs mauvaises notes sur les réseaux sociaux parce que le sommelier ne les a pas servis assez rapidement.

Pourquoi devrait-il réussir à offrir « une cuisine abordable dans un cadre exceptionnel » ? Murer dispose de la technique nécessaire et d'une bonne organisation. « J'ai changé les plans de la cuisine une dizaine de fois. On m'a dit que j'étais fou ». Désormais, tout est comme ça devait l'être. Des surfaces de travail plus élevées (« Ça évite les problèmes de dos »), des plaques à induction au lieu de la cuisson au gaz, un type de machine

miraculeuse, dénommée Vario-Cooking, qui cuit de tout, de toutes les façons (et qui s'auto-nettoie en plus) : « Mon équipe en cuisine doit cuisiner et ne pas passer son temps à passer le chiffon ». Il veut utiliser la technique du sous-vide pour acheter moins cher : « Je ne vais pas acheter 20 suprêmes de volaille mais 200. C'est plus économique ».

« An der Villa » doit être un restaurant où l'on cuisine avec exigence : « Notre ambition est de faire le plus

possible du fait maison. Nous travaillons avec de vrais légumes, avec nos propres sauces et aussi, avec du vrai jus de volaille. Et nous voulons surprendre nos clients : on peut faire un dessert exquis avec du citron, du basilic et du fenouil. Nos clients doivent dire : je n'aurais jamais pensé que ces aliments iraient ensemble ».

Il faut que le restaurant à Steinfort soit une « Cuisine française de terroir ». Une cuisine nouvelle, plus légère (« ambitieuse mais pas prétentieuse »). Et avec 50 couverts environ, le restaurant sera bien évidemment ouvert aussi le week-end : « En Alsace, nous allons manger au restaurant le dimanche avec toute la famille. Et à Steinfort, c'est la même chose ». Un restaurant pour tout le monde, donc. Pour les enfants, il y a également des nuggets au poulet (« mais faits maison et vraiment bien assaisonnés »). Et Murer, père de deux petites filles, a imaginé une vraie mini-révolution : « Chez nous, il y aura même de la barbe à papa. L'appareil est déjà acheté ».

« J'ai eu la chance de toujours travailler auprès de personnes qui ont su me transmettre leur passion. »

AN DER VILLA • 15 rue d'Hobscheid • L - 8422 Steinfort