

NOTRE VOISIN GOURMAND

PERLES DU LUXEMBOURG

Si l'on ne place pas de prime abord le Grand-Duché dans les itinéraires gastronomiques, trois chefs (au moins) et une palette de vigneron méritent plus que le détour.

Comme le Jef de Jacques Brel, il est temps de boire du vin de Moselle.

PAR JEAN-PIERRE GABRIEL

Pour Thomas Murer, l'automne et ses couleurs mordorées sont l'occasion rêvée d'emmener ses deux aînés, Cyril Molard et René Mathieu, en balade dans les bois proches de son restaurant Aal Schoul (A l'école), situé à Hobscheid – à un jet de pierre d'Arlon. « Nous avons ouvert il y a un peu plus d'un an, raconte le chef. Un des associés est le boucher du village voisin, ce qui nous permet d'avoir une chambre de maturation dans l'établissement. D'emblée, j'ai voulu construire un réseau local. Bob, un gars du coin, élève 700 poules en plein air ; il me fournit les œufs. Un producteur en amène un autre. » La majorité de la clientèle de Thomas est luxembourgeoise. On aime, ici, manger à sa faim, pour un budget raisonnable. Le lunch par exemple est affiché à 22,50 euros – « Je suis né dans une famille modeste. Je souhaite que le restaurant soit accessible au plus grand nombre. En résumé, j'emploie les mêmes produits que les restaurants étoilés mais je les présente de manière plus accessible, entre brasserie et bistronomie. »

Pendant la promenade, deux mots reviennent dans les échanges entre les trois chefs : local et, surtout, saisonnier. Dans ce dernier registre, Cyril Molard est le plus

jusqu'au-boutiste : « Les tomates, cela ne commence pas avant juillet. Et je n'utilise pas d'herbes fraîches en hiver, même s'il est vrai que les trois derniers ont été si éléments que Sandrine, la maraîchère de Münsbach avec qui je collabore, en propose désormais toute l'année. » Né dans les hautes Vosges, l'homme a d'abord voulu succéder à son père charcutier. Lorsqu'il

« ON RECENSE
AUJOURD'HUI NOMBRE
DE CRÉMANTS QUI ONT
LEUR PLACE SUR
UNE CARTE DE BULLES
À L'ÉGAL DU
CHAMPAGNE. »

décide de passer en cuisine, il fait quelques rencontres déterminantes comme celle du Français Emmanuel Renaut : « Nous avons travaillé ensemble à Londres. J'ai ensuite été à ses côtés lorsqu'il a ouvert Les Flocons de Sel à Megève, aujourd'hui titulaire de trois étoiles Michelin. » Pour Cyril, une assiette doit être « lisible et proche du goût originel des produits ».

La fraîcheur est son fil rouge et provient notamment des légères notes acidulées qu'on trouve dans les agrumes et dans la grande famille des fermentations. « En ce sens, j'ai été influencé par la cuisine nordique », avoue-t-il. Auréolé d'une étoile, il a ouvert son restaurant Ma Langue Sourit voici sept ans, après huit années passées dans de grandes maisons au Grand-Duché. Il a donc eu l'occasion de s'immerger dans la culture vinicole locale. « Dans notre cave, nous avons bien entendu des vins nationaux. On ne peut imaginer une carte sans crémant, pinot gris, auxerrois ou riesling d'ici. Il y a de beaux noms, incontournables, comme le Domaine Alice Hartmann pour les crémants et le Château Pauqué pour le Clos du Paradis et ses rieslings d'exception. Le long d'une trentaine de kilomètres de rives de la Moselle, on trouve des viticulteurs remarquables qui font oublier ce que les générations précédentes ont massacré en faisant pisser la vigne. Ils ont fait évoluer la qualité en diminuant les rendements. »

NATURE APPRIVOISÉE

René Mathieu, le chef du Château de Bourglinster, un domaine national qui accueille les chefs d'Etat et de gouvernement en visite officielle, tient un discours similaire. « Alice Hartmann s'est taillé ▶