

À SAVOIR

Le «Guide orange»
est de retour

La 3^e édition du guide gastronomique allemand *Guide orange* est sortie. L'ouvrage conseille tables secrètes ou bien connues de la Sarre, de la Lorraine, d'Alsace et du Luxembourg, classées selon leur cuisine et va à la rencontre des viticulteurs. Parmi les adresses luxembourgeoises référencées, on retrouve le Lëtzebuurger Kaschthaus à Hellange, l'auberge Koeppchen à Wormeldange-Haut. www.guide-orange.de

Menus européens

Dans le cadre de la journée de l'Europe du 9 mai, douze restaurants gastronomiques du pays se sont associés au projet «l'Europe culinaire» promu par le relais Europe direct Munshausen. Du 1^{er} au 14 mai prochains, ces établissements proposeront un menu typiquement européen. La liste et les menus sont consultables sur www.europedirect.lu.

La pizza anticrise

Beau coup de pub grâce à la crise. Le «bar à pizzas» Little Italy (15, rue de Bonnevoie à Luxembourg) a ouvert ses portes le 6 avril en lançant une opération anticrise. Les clients fixent eux-mêmes le prix de leur pizza, mais pas celui de leurs boissons. Le modèle est inspiré du restaurant londonien Little Bay. L'opération court jusqu'au 20 avril.

Maacher fait
son marché

La 79^e édition du Maacher Wäimoart, marché du vin à Grevenmacher, se tient le 17 avril prochain, de 10.00 à 12.00h et de 16.00 à 21.00h au centre culturel Schweinsmoart. L'occasion traditionnelle de déguster les premières cuvées, 2008 en l'occurrence, qui s'annonce particulièrement bonne malgré les premières craintes.

Une coupe pascalle

Les caves Rommes à Esch-sur-Alzette ont décidé de fêter Pâques avec leurs clients. Les vendredi 10 et samedi 11 avril, chaque visiteur recevra une coupe de crémant à l'entrée dans le magasin. La bonne occasion pour redécouvrir cette riche cave de la Métropole du Fer.

La cuisine se renouvelle
Équilibre et goût, moteurs des innovations culinaires

Bio ou moléculaire, la cuisine emprunte de nouvelles voies. Goût, fraîcheur et équilibre redeviennent les leitmotiv des nouvelles tendances.

JÉRÔME QUIQUERET

La cuisine biologique prend acte du recul de l'activité physique des citoyens pour proposer des repas équilibrés et même rééquilibrés avec un apport en protéines végétales à la hausse par rapport aux protéines animales. Biologiques, les produits sont aussi plus riches en vitamines, en fibres, que les autres produits, et rassasient également plus. Dans le monde d'Ana, le restaurant Anabanana (117, rue de la Tour Jacob à Luxembourg), la viande, elle, est carrément proscrite. La cuisine est certes biologique mais avant tout «vegan», végétalienne dirait-on en français. La cheffe se revendique d'une cuisine macrobiotique, qui, en droite ligne avec l'esprit taoïste, prêche l'équilibre, entre le manque et l'excès. Aucun produit d'origine animale donc mais pas plus de produit raffiné. Le sucre de canne a ici défense d'entrer. De pair, les légumes proposés, bio proviennent tous de la région.

DES TOMATES EN
FORME DE CUBES

Pour mettre tout cela en musique, au piano, Ana fait dans l'expérimental. Les huiles essentielles, de mandarine, d'orange, d'estragon servent à la préparation des plats et des desserts pour offrir de nouvelles perspectives gustatives. La cuisine est quasi médicinale. L'idée est de savourer un goût renouvelé tout en s'assurant une sortie de restaurant sans ballonnement. Avec des aliments spécialement choisis pour aider à la digestion, du radis blanc qui compensera un mets frit par exemple. La plupart des clients, ici, ne sont pas végétariens. «Mais, à la fin du repas, ils ont oublié qu'ils n'avaient pas mangé de viande mais reviennent pour



Photo: Archives/Didier Sylvestre

La cuisine moléculaire ou la physique au service de la gastronomie

le goût». Pas besoin de viande pour être rassasié. Ni pour réjouir ses papilles.

Le goût, tel est aussi le credo de la cuisine moléculaire. Ana apprécie mais déplore que cette cuisine aille trop dans le chimique.

Voilà la raison pour laquelle Guy Schuster, du restaurant Senningen, n'aime pas trop évoquer le terme. D'aucuns définissent cette cuisine comme «la modélisation et l'exploration physico-chimique des différentes composantes de l'art culinaire». Il s'agit plus simplement d'utiliser les moyens de son temps pour

trouver les meilleures méthodes de cuisson, les meilleures compositions.

Chez Guy Schuster, on cuit à l'azote, on travaille à base d'algues, on recourt fréquemment au bain-marie, à la cuisson sous vide. Rien d'un jeu d'apprenti sorcier mais la recherche de l'éveil de la vue comme du goût. Guy Schuster reste parcimonieux. Il allie la cuisine classique à sa cuisine moléculaire, dont il explore les contours depuis bientôt dix ans. Dans les assiettes, les tomates mozzarella ont une forme de cube et le fromage coule sur la lan-

gue. Les petits pois sont carrés. Le foie gras se décline en symphonie (glace, poêlé, brûlé, en yaourt).

«C'est d'abord visuel mais le goût est quand même très important. Un poisson cuisiné sous vide garde un goût entier, intense», explique le chef qui aime scruter patiemment l'éveil des sens de ses clients. «Le but est de proposer autre chose, avec une réelle recherche sur le goût, mais l'important c'est le produit», nous expliquait en octobre dernier un autre tenant de la cuisine moléculaire au Luxembourg, Yves Radelet.

Un plaisir de taille

Comme le printemps, l'asperge est de retour

Jadis médicinale, l'asperge se déguste en avril pour ses vertus diurétiques... mais gustatives avant tout.

JÉRÔME QUIQUERET

Elle est désormais devenue un produit de consommation courante. L'asperge revient sur les étals et dans les assiettes des restaurants puisque sa récolte s'étend d'avril à juin. Les Grecs lui accordaient des vertus aphrodisiaques. Les Romains l'appréciaient aussi

pour d'autres vertus. Ainsi, Plinie lui réserve un chapitre de son *Histoire naturelle*, en vantant ses vertus curatives pour «les douleurs des lombes et des reins».

D'AVRIL À JUIN

Au départ de la cour de Louis XIV ou bien au XVIII^e siècle, c'est selon, l'expansion en Europe de la culture potagère de l'asperge est d'abord réservée à une élite, qui se délecte d'un légume peu calorique mais toutefois riche en vitamines et minéraux. À ce moment-là, seule l'asperge

verte, qui pousse de 10 à 20 cm hors de terre, mangée entière mais non épluchée, est connue.

Le jour où cultivateur hollandais décide de les recouvrir d'une cloche, les asperges blanches sont nées.

L'asperge se déguste avec une sauce mousseline, en omelette, en gratin, tarte et quiche. Des plats de printemps qui sonnent aussi la reprise du tourisme. Ainsi, en France, le Comité du tourisme mosellan et les meilleurs tables du département proposent dès avril un menu spécial basé sur les asperges.

ReStaurant
Senningen

11 avril

Soirée de dégustation

avec 5 services 64 € (vin inclus)

Proposition avec menu du jour 16 €
amuse-bouche + 3 entrées + 3 plats au choix

114, route de Trèves
L-6960 Senningen
Tél. +352 26 34 08 41
Fax +352 26 34 08 42
GSM +352 621 16 14 34

www.restaurantsenningen.lu
info@restaurantsenningen.lu