

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 vignerons 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 viticole 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 ►

Une vue sur le Koepchen.



De gauche à droite :
Cyril Molard, René Mathieu
et Thomas Murer.



Sur l'escalier, Abi Duhr, Nicolas Bentz, Guy Krier. De gauche à droite : René Bentz, André Klein (Alice Hartmann), Antoine Clasen (Bernard Massard), Yves Sunnen, Henri Ruppert et Ben Duhr (Mme Aly Duhr).

une réputation internationale pour ses crémants, surtout le brut. Pour ma part, je trouve le rosé exceptionnel. On recense aujourd'hui nombre de crémants qui ont leur place sur une carte de bulles à l'égal du champagne. Il y a de la structure, de la fraîcheur et on peut se faire plaisir à des prix très corrects. » Belge, innovateur depuis ses premiers pas au Capucin Gourmand à Baillonville en 1986, René Mathieu est devenu une icône de la gastronomie grand-ducale. Après avoir été, trois années durant, le cuisinier du Grand-Duc Henri, il est passé chef de La Distillerie, le restaurant étoilé du château. Il est aussi celui de la brasserie Côté Cour et supervise tous les événements qui se déroulent dans ce lieu chargé d'histoire.

Comme Cyril Molard, il travaille en étroite collaboration avec Sandrine, la maraîchère. Mais ce qui nourrit sa cuisine, ce sont avant tout les cueillettes. Rien à voir avec une mode venue de Scandinavie, le professionnel est un précurseur qui, voici trente ans déjà, avait son potager dans le village. Il sait donc apprivoiser la nature lorsqu'il arpente prés et bois à la recherche de plantes sauvages comme la benoîte urbaine, qui évoque le clou de girofle, la pensée sauvage pour ses notes camphrées ou encore le millepertuis, qu'il infuse dans de l'huile. Mais sa démarche, désormais, va plus loin : « Nous allons devoir modifier notre alimentation, pour des raisons de santé, d'équilibre, pour la planète. Nous, chefs, avons un rôle à jouer. Nous pouvons apporter des réponses aux allergies en changeant

notre manière de travailler. Je suis aujourd'hui à même de construire une carte sans gluten et sans lactose. » Le chef avoue toutefois tenir tout cela de sa grand-mère, cuisinière dans une famille : « Mon grand-père était leur garde-chasse et connaissait la forêt et ses plantes par cœur. Nous mangions beaucoup de légumes et peu de viande. Je me suis souvenu qu'elle savait comment préparer les glands de chêne. J'ai fouillé dans ma mémoire et j'ai réussi à créer, en partant de ces fruits, ce qui s'apparente à un fromage frais. »

VENDANGES TARDIVES

Intarissable sur les vins de la Moselle luxembourgeoise, René défend ceux qui, depuis vingt ans, œuvrent à leur amélioration. « Il faut redécouvrir les crémants à l'apéritif ou avec le foie gras. Si Alice Hartmann est le préféré des connaisseurs, il y en a d'autres, notamment les bio de Sunnen-Hoffmann et Krier. En vins tranquilles, nous proposons le pinot gris en début de repas. Les rieslings sont également très élégants. Et s'il ne fallait citer qu'un viticulteur, ce serait Abi Duhr. J'ai eu l'occasion de mieux le connaître en préparant un plat sur la base du Clos du Paradis. »

Lorsqu'on évoque son cheminement dans le monde de l'œnologie, Abi Duhr, doublement diplômé, à Geisenheim en Allemagne et Bordeaux en France, se souvient de l'enfance dans les caves de ses grands-parents, le domaine Mme Aly Duhr, aujourd'hui propriété de ses neveux Max et Ben : « Inconsciemment, je mémorisais les ►



Du riesling à maturité.

« LE LONG DE LA MOSELLE, ON TROUVE DES VITICULTEURS REMARQUABLES QUI FONT OUBLIER CE QUE LES GÉNÉRATIONS PRÉCÉDENTES ONT MASSACRÉ EN FAISANT PISSER LA VIGNE. »



PHOTOS: JEAN-PIERRE GABRIEL

THOMAS MURER L'ŒUF CROUSTILLANT, CRÈME DE TOURTEAUX ET TOPINAMBOURS

Pour 4 personnes

5 œufs, 100 g de farine, 200 g de chapelure, 3 crabes de 400 ou 500 g chacun, 2 c à s de concentré de tomate, 1 garniture aromatique (1 carotte, 1 branche de céleri branche, 1 oignon, 2 échalotes, 1 petit fenouil, 1 feuille de laurier, 2 branches de thym), 2 c à s d'huile d'olive vierge extra, 10 cl de cognac, 800 g de crème, 200 g de lait, 3 topinambours moyens, huile végétale, quelques pousses d'oseille rouge, pétales de souci, 20 g de caviar de hareng (Avruga), sel et poivre.

Pour la sauce, concasser les crabes en petits morceaux, les faire colorer dans une casserole avec un petit peu d'huile d'olive, ajouter le concentré de tomate, la garniture aromatique, flamber au cognac et mouiller avec la crème et le lait. Assaisonner. Laisser cuire à feu doux pendant 30 min, puis filtrer au chinois fin. Réserver.

Cuire 4 œufs durant 6 min 30 dans l'eau bouillante, puis déglacer immédiatement, les égaler et les paner en les passant dans la farine, l'œuf restant et la chapelure.

Pour les chips de topinambours : laver les topinambours, les tailler très finement à la mandoline et les faire frire à 150 °C dans une huile neutre pendant 4 min.

Pour le dressage, déposer la sauce au fond d'une assiette creuse à raison de 15 à 20 cl, faire frire l'œuf durant 45 secondes dans une friture à 180 °C, l'assaisonner et le déposer au milieu de l'assiette, y disperser tout autour les éléments restants.

CYRIL MOLARD POITRINE DE COCHON CONFITE

Pour 4 personnes

200 g de lard frais, 6 dl de bouillon ou fond de volaille ou cochon, sel de genévrier, 40 g de beurre.

Pour la saumure : 100 g de sucre, 200 g de vinaigre blanc d'alcool, 300 g d'eau, sel de sauge, 1 cornichon de 15 cm de longueur, 4 oignons doux.

Pour le condiment au fenouil : 80 g de fenouil, 50 g de fond blanc de volaille, 25 g d'anchois à l'huile, 24 g de câpres en saumure, 1/2 gousse d'ail, 25 g de céleri vert cru, 20 g de vinaigre blanc d'alcool, 1 c à soupe d'huile d'olive vierge extra, poivre.

Pour le dressage : huile de colza, fleurs de colza ou de moutarde, poudre d'olives noires Kalamata déshydratées.

Pour la saumure, porter le sucre, le vinaigre et l'eau à ébullition en mélangeant. Laisser refroidir.

Tailler le cornichon en quatre dans le sens de la longueur. Garder le cœur des oignons doux et les couper en quatre. Placer tout cela dans des bocaux et verser la saumure à froid. Fermer et laisser saumurer 15 jours au moins. Juste avant le dressage, saisir cornichons et oignons et ajouter le sel de sauge.

Faire saisir le lard dans un beurre noisette. Placer dans une cocotte, mouiller à hauteur avec le bouillon ou le fond. Cuire environ 3 heures dans un four à 160 °C. Retirer, presser la viande entre 2 plaques. Couper à froid en cubes de 2,5 cm de côté. Conserver le jus réduit.

Emincer le fenouil, faire suer, cuire sans coloration, ajouter le fond blanc et poursuivre la cuisson al dente. Mixer. Hacher fin anchois, céleri, câpres et ail. Mélanger les deux masses ensemble, ajouter huile d'olive, vinaigre blanc, poivre. Réserver.

Au moment de servir, glacer les cubes de viande avec le jus de cuisson réduit. Ajouter du sel de genévrier.

Dresser sur assiette avec les cornichons, les oignons, le condiment au fenouil. Décorer avec le reste des ingrédients. Huiler légèrement.

Les sels aromatisés sont élaborés à raison de 10 % de baies de genévrier ou de feuilles de sauge, par exemple, déshydratées mélangées au sel de mer.



ESCAPADE

gestes de mes aînés. » Lorsqu'il s'est agi de se lancer dans son propre domaine, le maintenant fameux Château Pauqué, Abi avait deux références : la Moselle allemande, qui a enfanté de belles vendanges tardives, et la Bourgogne, pour ses vins blancs élevés en barrique. Des premiers est venue une profession de foi : récolter des raisins mûrs. « Ceci explique pourquoi je suis le dernier à vendanger. Bien entendu, je prends des risques mais je récolte des raisins qui ont un potentiel de 12 % d'alcool dans la bouteille. Cela me permet aussi de travailler avec les levures indigènes, présentes naturellement sur les raisins. »

Côté Bourgogne, Abi a d'abord expérimenté les vins du domaine familial, avec le cépage auxerrois, un de ses préférés : « C'est devenu le Clos du Paradis. Je savais intuitivement que l'on pouvait s'approcher du chablis. Il manquait toutefois quelque chose que j'ai trouvé en ajoutant un peu de pinot blanc. »

TOUT EN FINESSE

L'exemple d'Abi Duhr a fait des émules. Aujourd'hui, on peut s'approvisionner dans quelques domaines les yeux fermés. Dans notre sélection, les crémants sont partout remarquables. Dans la même

ligne que les références Alice Hartmann ou Clos des Rochers (le vignoble familial de Bernard Massard), on peut identifier les deux viticulteurs en bio, Yves Sunnen et Guy Krier. On retiendra aussi les crémants de Henri Ruppert, puissants comme l'homme lui-même. Avec La Brute, un assemblage de pinot noir et de pinot blanc, il atteint des sommets en structure à l'égal des grands champagnes.

Dans un tour d'horizon aussi vaste, il est difficile de survoler chaque domaine, chaque terroir en particulier. René Bentz et son fils Nicolas, par exemple, aiment les vins légèrement plus doux en bouche, à des prix très doux, eux aussi. La Cuvée Nicolas, un crémant, est offert à moins de 10 euros.

Si la majorité des vignobles qui bordent la Moselle sont orientés vers l'est et reçoivent donc les rayons du soleil dès le matin, si la plus grande partie des sols sont argilo-calcaires, il existe des terroirs mieux cotés comme le Koepchen à Wormeldange, le Palmberg à Ahn, le Felsberg à Wintrange... Mais tous partagent une signature commune : la finesse et la délicatesse dans la bouteille, avec des notes personnalisées. En soi, c'est déjà une raison de s'offrir une escapade gourmande au Grand-Duché.



NOTRE SÉLECTION

Clos des Rochers
Dr Frederic Clasen,
Crémant Brut, 2010



Un grand crémant millésimé, produit en petite quantité, avec de la matière et de l'acidité.

Mme Aly Duhr et Fils,
Barrique, 2016



Un assemblage qui prend de l'étoffe et de l'épaisseur grâce au passage en fûts.

Château Pauqué,
Clos du Paradis, 2011



Une signature marquée grâce aux vendanges tardives et aux levures naturelles.

Caves René Bentz,
Crémant, Cuvée Nicolas



Une acidité présente pour un vin tranquille plus fruité que sec, avec de la rondeur.

Domaine Sunnen-Hoffmann,
Riesling Vieilles Vignes, 2015



Un bio vieilles vignes d'une extrême finesse... A mettre idéalement de côté dix ans.

RENÉ MATHIEU

MA CUEILLETTE SAUVAGE AUTOUR DES CHAMPIGNONS

Pour 8 personnes

Pour le dashi végétal : 250 g de shiitakes séchés (si frais 1 kg), 3,6 l d'eau, 30 g d'algue kombu séchée, 2 c à s de tamari, 4 c à s de sel marin.

Pour le condiment aux champignons : 100 g de champignons de Paris (petits), 2 cl de jus de citron, 2 dl d'huile de colza, 2 jaunes d'œufs, 4 gouttes de Tabasco, sel, poivre.

Pour les champignons sauvages : 150 g de champignons suivant la cueillette de saison (mousserons, girolles, shiitakes, morilles...), eau, 40 g de beurre (ou huile de colza), sel, poivre, beurre clarifié.

Pour la tempura : 8 feuilles d'achillée, 8 feuilles d'épiaire, 8 sommités d'armoises, 8 bouquets d'oxalis / 8 sommités de lierre terrestre, 8 pousses de stellaire, 1 blanc d'œuf, 100 g de farine de riz, 300 ml d'eau glacée, bicarbonate de soude.

Facultatif : 8 queues de homard ou 8 tranches de foie gras poêlées.

Préparer le dashi : rincer rapidement les impuretés hors des shiitakes, les placer dans un bol avec 1,8 l d'eau, le sel et le tamari. Infuser pendant 8 à 12 heures. Chauffer l'autre 1,8 litre d'eau à 60 °C et ajouter le kombu. Laisser infuser pendant 1 heure, à cette température, puis retirer le kombu. Filtrer les shiitakes et ajouter ce bouillon à celui au kombu infusé à raison de deux portions de bouillon de shiitake pour une de kombu. Filtrer le tout.

Préparer le condiment aux champignons : nettoyer les

champignons. Les verser dans un blender. Ajouter les œufs et le jus de citron et mixer le tout. Monter la préparation avec l'huile de colza. Ajouter Tabasco, sel et poivre. Réserver au frais.

Préparer les champignons sauvages : nettoyer délicatement tous les champignons. Les plonger séparément 30 sec dans de l'eau bouillante en commençant par les plus clairs. Les tremper 30 sec dans une eau glacée. Egoutter et éponger sur un linge propre. Cette opération a pour but de retirer les impuretés logées dans les pores ou lamelles. Faire revenir dans un peu de beurre ou à l'huile de colza. Assaisonner. Au moment de dresser, les faire sauter dans un peu de beurre clarifié.

Préparer les herbes de la tempura. Il importe toujours de les nettoyer au préalable dans de l'eau additionnée de bicarbonate de soude à raison de 1 c à c par litre. Y plonger les différentes herbes et feuilles pendant 5 min. Les rincer sous l'eau courante. Les éponger et les disposer dans des barquettes sur du papier essuie-tout humidifié, couvrir et réserver au frigo.

Préparer la pâte avec l'œuf, la farine et l'eau glacée. Laisser reposer une heure au frigo. Tremper une à une les herbes ; la pâte doit couvrir mais pas trop. Essuyer les aliments entre vos doigts pour retirer l'excédent de pâte, les plonger dans une friture à 160 °C pendant 2 à 3 min. Eponger sur un papier absorbant.

Au moment de dresser, dans une assiette creuse, disposer les champignons sautés. Placer le reste des ingrédients. Verser le dashi chaud. Accompagner ce plat d'une queue de homard juste réduite ou de foie gras poêlé.

PHOTOS : JEAN-PIERRE GABRIEL

Domaine Ruppert,
Crémant La Brute Blanc



Un effervescent avec de la matière, de la fraîcheur et une note de brioche agréable.

Domaine Alice Hartmann,
Crémant Brut Rosé



Un rosé d'une grande maison, séduisant par sa finesse, sa légèreté et sa pureté.

Domaine Krier Welbes,
Pinot gris, 2015



Un vin avec une belle ouverture aromatique produit par une maison en bio depuis 2009.

NOS ADRESSES

La Distillerie. Château de Bourglinster, 8, rue du Château, à 6162 Bourglinster. www.bourglinster.lu

Aal Schoul. 1, rue d'Eischen, à 8372 Hobscheid. www.aal-schoul.lu

Ma Langue Sourit. 1, rue de Remich, à 5331 Moutfort. www.mls.lu

Les domaines viticoles.
www.alyduhr.lu
www.sunnen-hoffmann.lu
www.domaine-ruppert.lu
www.alice-hartmann.lu
www.clos-des-rochers.lu
www.cavesrenebentz.lu
www.krier-welbes.lu
www.visitluxembourg.com/en/place/winemakers/chateau-pauque



SCANNEZ CE PICTO AVEC L'APP SCANLINK ET DÉCOUVREZ LES CONTENUS SUPPLÉMENTAIRES DE CETTE PAGE.