

Le Michelin adoube Salvador

Le chef de la Cristallerie, le Français Fabrice Salvador, brille cette année au *Guide Michelin* avec l'obtention d'un premier macaron.

Le *Guide Michelin* a délivré, hier, à Bruxelles, son jugement sur les restaurants de Belgique et de Luxembourg. Cette année encore, un coup de tonnerre a retenti, puisque Renato Favaro perd son étoile à Esch, tandis que Fabrice Salvador, habitué des macarons, gagne la prestigieuse étoile après seulement un an de reprise des cuisines de la Cristallerie.

De notre journaliste
Audrey Somnard

Le *Guide rouge* a rendu hier son verdict en ce qui concerne la Belgique et le Grand-Duché, un verdict toujours autant attendu et craint des restaurateurs. Ces dernières années, le paysage gastronomique luxembourgeois change quelque peu tous les ans. Le pays compte cette année dix établissements qui comptent un macaron au compteur : Becher Gare (couronné l'an passé), La Distillerie, Léa Linster, La Gaichel, Clairefontaine, Mosconi, Patin d'or, Ma langue sourit, Toit pour toi et le restaurant nouvellement primé cette année, La Cristallerie, la table de l'hôtel de luxe Le Place d'Armes à Luxembourg. Une belle palette d'étoiles pour un aussi petit pays. Bon an, mal an, le Grand-Duché n'est pas trop mal loti, même s'il manque un établissement doublement étoilé.

➤ Déjà un macaron en 2008

Le chef Fabrice Salvador est, il faut le dire, un habitué des récompenses : il avait déjà obtenu un macaron en 2008 avec son restaurant L'Influence des saveurs à Esch-sur-Alzette. Ces dernières semaines, le bruit courait déjà que le chef avait amené La Cristallerie à son plus haut niveau, en corrélation avec le luxe de l'établissement hôtelier du Place d'Armes, auquel le restaurant est attaché. Le *Michelin* récompense ainsi «une belle table où la cuisine traditionnelle est mise à l'honneur avec une palette de goûts toute en finesse et de succulents petits plats». La page Facebook de La Cristallerie partageait hier les articles de presse liés à l'ob-



Le chef de La Cristallerie Fabrice Salvador, a repris les rênes des cuisines il y a un an.

tention de l'étoile. Fabrice Salvador, originaire de Toulouse a enchaîné les établissements de prestige : la Maison Troisgros, à Roanne; Les Prés d'Eugénie, de Michel Guérard; La Table du Lancaster, un des palaces parisiens. Après Moscou et New York, le chef est revenu à Luxembourg et *Michelin* n'a pas attendu pour, de nouveau, récompenser un cuisinier suivi de

près par les inspecteurs du guide. On peut noter également cette année le retrait de deux poids lourds, habitués depuis de nombreuses années à figurer dans le guide : Thierry Dühr et son Bouquet garni et Renato Favaro avec Ristorante Favaro ne pourront désormais plus faire figurer leur étoile. Thierry Dühr avait déjà annoncé vouloir renoncer à l'étoile, car il effectue

des travaux dans son deuxième restaurant, les Caves gourmandes, et voulait éviter la confusion des genres avec deux clientèles dans un même établissement. C'est, en revanche, un coup dur pour l'italien Renato Favaro. Sans doute un retour de manivelle, car le chef s'était éparpillé ces dernières années avec l'ouverture de deux autres enseignes, au Glacis et au Kirchberg.

Le coup de cœur du sommelier

C'est par l'appellation reine du terroir, Meursault, que commence notre dégustation de blancs de Bourgogne, au pays du 100 % chardonnay. Difficile de faire plus soyeux que ce Vieux Clos du château de Cîteaux Monopole 2012, signé Philippe Bouzeaux*. Si la vigne d'où il est issu est jeune (1995), il puise son énergie dans un sol au passé chargé, exploité dès le XI^e siècle par les moines de Cîteaux. Le breuvage épaté par sa rondeur, sa finesse et son élégance. Nous sommes dans l'épure, le finement ciselé. Un vrai travail d'orfèvre d'un vigneron qui en appelle au bon sens (compost organique, labour, utilisation modérée du bois) plutôt qu'au bio. Du velours en bouche, pour un prix plus qu'abordable vu l'appellation (23 euros).



Dans un autre genre, plus puissant : le Montagny 1^{er} cru Les Platières 2012 du Domaine Berthet** à 12,80 euros. Le vin à l'attaque franche se distingue par des arômes complexes où se mêlent fruits blancs et jaunes, épices et notes florales.

Les amateurs de minéralité seront enfin comblés avec le Domaine de la confrérie 2011*** (Hautes Côtes de Beaune) à 8 euros. Le complément idéal de vos huîtres à l'apéritif ou vos poissons en sauce.

* (Tél. : 0033 380 21 20 32)
** (Tél. : 0033 385 92 17 06)
*** (Tél. : 0033 380 21 89 23)

Tél : 44 77 77-1

culture@lequotidien.lu

LE TOUR DE TABLE DE GILLES PUDLOWSKI

Le dernier trio du Nancy qui bouge

Le Bistrone? C'est le QG gourmand de Xavier Marotel. Cet ancien du Crédit foncier, saisi par l'amour des bons plats et des vins divins, joue le bistrotier de charme, non loin de la Grand-rue et du Musée lorrain. Sa table est relax, l'ardoise bonne conseillère, et les mets de toujours prennent une tournure légère sous la houlette de Benoît Gribanoff, qui a travaillé à l'Institut, tout voisin, de Bruno Ballureau.

Les idées fusent et rusent, égayant l'ardoise du jour. Ainsi le saumon en gravlax, la mousse de foies de volaille au vieux marc, le rognon de veau, moelleux et croustillant à la fois, cuit dans la graisse de canard, juste poêlé et flanqué de pommes de terre persillées sont fort bien vus. On ajoute les desserts d'autrefois remis au goût du jour (éclair à la pistache, cheesecake au biscuit Oreo, mousse au miel et sablé caramel) et les vins coups de cœur, comme les côtes de Toul du domaine Regina cuvée «Quintessence», issue de chardonnay vieilli en fût de chêne. Tonique et séduisant en

vérité. Les Marcuzzi - François, le père, à l'accueil et Pierre, le fils, en cuisine - tiennent, eux, plein centre, le Bistrot de Pierre. Ils ont transformé l'épicerie Gaulard, dont ils ont eu soin de garder la façade, en bistrot de caractère. On aime le cadre de cave à manger avec ses casiers à bouteilles, ses banquettes de bois ou de skaï beige, ses carreaux noir et blanc, ses miroirs, ses chaises et tables de bois, ses luminaires semi-industriels.

Pierre, qui a appris aux côtés de sa mère la cuisine d'antan, mitonne des mets simples et sans chichi. On se régale ici de salades grecques, tartines de courgettes, tartares au couteau ou encore d'onglets de bœuf maturé vingt-huit jours. En issue, le trifle chocolat-cerises est une pure gourmandise.

Le grand blond avec un tablier noir? C'est Vincent Grandjean, qu'on découvre à l'Institut chez Bruno Ballureau et qui travailla en traiteur chez Anne-Marie Laumond. Cet ancien du Cervin à Zermatt et du Grand Hôtel du Cap Ferrat qui étudia à l'Institut Bocuse à Ecully, joue

une partition bistrot bienvenue dans l'ancien Bacchanales de la gourmande rue de la Primatiale.

On peut céder au menu de midi qui propose crostini de tomate/mozzarella et basilic ou crème de morilles, ongle de veau à la compotée d'échalotes ou sauté de poulet à la crème de poivrons, sans omettre le turbot aux cèpes avec son écrasée de pommes de terre ou le jarret d'agneau rôti aux fruits secs avec polenta et pois gourmands, proposés le soir. En dessert, pain perdu et compotée de rhubarbe et fraises font carrément plaisir.

À Nancy :
Au Bistrone, 19, rue Saint-Michel. Tél. : 0033 383 30 59 17.
Carte : 35 euros.

Le Bistrot de Pierre, 1, rue Saint-Nicolas. Tél. : 0033 383 36 90 91. Menu : 14,50 euros (formule, déj.).
Carte : 25-30 euros.

Le Grand Blond avec un tablier noir, 16, rue de la Primatiale. Tél. : 0033 383 37 37 77. Menus : 13,50 euros (formule), 18 euros. Carte : 35-45 euros.

L'hiver au Purple Lounge

La brasserie du Casino 2000 de Mondorf casse les prix cet hiver.

Les températures baissent, la petite aiguille a reculé... L'hiver pointe le bout de son nez et la nouvelle carte du Purple Lounge suit le même chemin. Ainsi, toute l'équipe du Purple Lounge propose une découverte des nouveautés du chef, sans oublier les incontournables du restaurant.

Côté entrées, on notera la soupe à l'oignon pour seulement quatre euros ou encore le cocktail de crevettes à six euros. L'adage qui dit que l'«on ne change pas une équipe qui gagne» prend ici tout son sens : saumon fumé de Norvège et terrine de foie gras de canard maison conservent tout naturellement leur place sur la carte, à partir de huit euros.

Entre brasserie et tradition, le Purple Lounge n'en perd pas une miette avec la bouchée à la reine pour moins de dix euros ou encore le tartare de bœuf luxembourgeois, autre grand classique de la carte.

On ne manquera pas le croque-monsieur à quatre euros ni la quiche lorraine maison ou la cuisse de canard à l'orange pour moins de dix euros, grand classique créé par le chef René Lasserre. Sans oublier le classique de l'escalope panée à la crème accompagnée de ses champignons.



La brasserie Purple Lounge.

Enfin, pour la note sucrée, entre tarte au citron meringuée et profiteroles chocolat XXL, le choix sera assurément cornélien... Et encore, c'est sans parler du fondant au chocolat, du nougat glacé et du café gourmand! Évidemment, le menu du jour au déjeuner entre 11,80 euros pour deux plats et 13,80 euros pour trois plats devraient en combler plus d'un.

www.casino2000.lu