

GASTRONOMIE

La Cristallerie décroche une étoile

24.11.2014 11:51 (Mise à jour: 24.11.2014 16:34)

Par [France Clarinval](#)

[0 Commentaires](#)



En une petite année, Fabrice Salvador aura hissé La Cristallerie dans la courte liste des restaurants étoilés de Luxembourg.

(Photo: Sven Becker / Archives)

Le restaurant de l'Hôtel Place d'Armes et son chef Fabrice Salvador s'inscrivent dans la courte liste des meilleures tables du Luxembourg, selon le nouveau guide Michelin Belgique-Luxembourg qui paraît ce mercredi.

Ambiance électrique au Flanders Expo à Gand (Belgique) où les nouveaux étoilés du guide Michelin 2015 étaient annoncés ce midi. Plusieurs chefs luxembourgeois portant déjà un macaron avaient fait le déplacement. Après de longues minutes pour annoncer les nouveaux étoilés belges, le Luxembourg avait enfin sa place.

La grande et bonne nouvelle est tombée un peu avant 11 heures: Fabrice Salvador, du restaurant La Cristallerie, remportait une étoile. Une belle consécration pour le chef arrivé il y a à peine un an dans les cuisines de l'Hôtel Le Place d'Armes. «Plusieurs visites

des inspecteurs Michelin nous ont permis d'espérer... Mais on n'osait pas y croire», s'enthousiasme Franck Leloup, le directeur de l'hôtel.

Fabrice Salvador n'est pas un inconnu pour Luxembourg puisqu'il a été à la tête du Influences des Saveurs à Esch-sur-Alzette, il y a quelques années, où il affichait déjà une étoile en 2008. Ce Toulousain plein d'entrain a connu une carrière très internationale, passant dans diverses grandes maisons et grands hôtels: la Maison Troisgros à Roanne, les Prés d'Eugénie, de Michel Guérard, La Table du Lancaster, un des palaces parisiens. Après une escale à Moscou et une à New York, c'est à Luxembourg qu'il a posé ses valises en décembre 2013 pour redynamiser les cuisines du Place d'Armes.

Pour la Cristallerie, le chef mise sur la qualité des produits sélectionnés avec une attention maniaque: gambas de Palamós, légumes du maraîcher Joël Thiebault, bœuf Wagyu... Plusieurs mets sont proposés en trois préparations différentes, ce qui montre l'étendue du savoir-faire du chef.

Fabrice qui rit et Renato qui pleure

Au rang des mauvaises nouvelles, on lira que le guide Michelin a pénalisé Renato Favaro (Favaro ristorante à Esch-sur-Alzette) en le privant de son astre. Un coup dur pour le chef qui se voit sans doute sanctionné pour sa diversification pas toujours heureuse.

Et comme Thierry Dühr avait renoncé à l'étoile du Bouquet garni, Luxembourg compte désormais 10 restaurants étoilés: Becher Gare, Clairefontaine, La Cristallerie, La Distillerie, La Gaichel, Lea Linster, Ma langue sourit, Mosconi, Le Patin d'Or, Toit pour toi.

«C'est un coup dur pour le Luxembourg, il va falloir mettre les bouchées doubles», constate René Mathieu de La Distillerie.