

# „Sanktionen nicht das richtige Mittel“

**ATOMVERHANDLUNGEN** Außenminister Jean Asselborn sucht den Dialog mit dem Iran

Von unserem Redakteur  
Dhiraj Sabharwal

Die Atomverhandlungen mit dem Iran werden verlängert, es konnte keine Einigung gefunden werden: Außenminister Jean Asselborn begrüßt, dass die Verhandlungen zumindest nicht komplett auf Eis gelegt wurden.

„Der Iran ist in meinen Augen ein Player, den man nur schwer einstufen kann“, sagte Asselborn gestern gegenüber dem Tageblatt. Dafür sei das Land umso wertvoller aufgrund seiner stolzen Geschichte, seines ökonomischen Potenzials und seiner wichtigen Rolle als politische Regionalmacht.

Man müsse berücksichtigen, dass Teheran zwar der Gegenspieler von Saudi-Arabien sei, dafür aber an anderer Stelle Positives bewirken könne. Asselborn erinnerte daran, dass der Irak in seinem Kampf gegen die Terrormiliz Islamischer Staat (IS) wahrscheinlich gefallen wäre, hätte der Iran nicht beherzt eingegriffen.

Dennoch müsse man gleichzeitig erkennen, dass der Iran sich selbst in die Isolation manövriert habe und nun daran arbeiten müsse, international wieder an Glaubwürdigkeit zu gewinnen. Er sieht in diesem Zusammenhang Sanktionen nur als Druckmittel und hofft darauf, dass die



Außenminister Jean Asselborn setzt auf konstruktiven Austausch

EU und die internationale Gemeinschaft nicht erneut zu Sanktionen greifen werden. Die Iraner lebten unter ihren Lebensstandards, was nicht nötig sei.

Es gehe nun darum, dass die Regierung in Teheran der Weltgemeinschaft versichern könne, dass man die Urananreicherung in Zusammenarbeit mit der Inter-

nationalen Atomenergiebehörde (IAEA) abstimme.

„Ich werde mich in der EU dafür einsetzen, dass man nicht weiter mit Sanktionen gegen den

Iran fuchelt. Der Iran muss motiviert werden, im Nuklearbereich mit der IAEA zusammenzuarbeiten. Da sind Sanktionen nicht das richtige Mittel“, betonte Asselborn im Gespräch. Eine Kooperation mit dem Iran könne zudem zu einer Entkrampfung im Nahen Osten führen. Der Iran habe einen großen Einfluss auf Syrien und könne somit zu einer Entschärfung des syrischen Bürgerkriegs beitragen.

Außerdem könne das Land, wenn es mit Saudi-Arabien friedlich kooperiere, eine außergewöhnlich intensive Friedensdynamik im Nahen Osten mittragen und sehr viel Gutes bewirken für die Region.

## Haarsträubende Vorstellungen

Dennoch wies Asselborn darauf hin, dass man trotz all dieser Aspekte nicht vergessen dürfe, dass in Teheran zum Teil immer noch haarsträubende Vorstellungen in Sachen Menschenrechte existierten. Man dürfe dies nicht ausblenden und müsse auch hier mit dem Land zusammenarbeiten, um Fortschritte zu erzielen.

Dies könne jedoch nicht ohne Dialog gelingen, weshalb man in der Nuklear- und der Menschenrechtsfrage weiterhin den Kontakt suchen müsse.

# Une étoile pour „La Cristallerie“

**GUIDE MICHELIN** Des choix qui confirment les goûts des gastronomes

Une nouvelle étoile pour la gastronomie luxembourgeoise, un restaurateur qui perd son étoile, un troisième qui la cède de son plein gré. La 59<sup>e</sup> édition du guide Michelin Belgique et Luxembourg a mis les gourmets luxembourgeois en émoi.

„Une belle table où la cuisine traditionnelle est mise à l'honneur avec une palette de goûts tout en finesse et de succulents petits plats“, dit la nouvelle édition du guide Michelin Belgique et Luxembourg 2015, qui a été publiée hier, pour justifier son choix. C'est „La Cristallerie“, installée sur la place d'Armes en

plein centre de la capitale, qui s'est vu décerner un des célèbres macarons.

Par contre le seul étoilé qui était resté à Esch, Favaro, perd son étoile, tandis que le „Bouquet Garni“ a volontairement renoncé à la sélection du guide gastronomique pour pouvoir alléger les contraintes. Avec dix restaurants étoilés le Grand-Duché peut ainsi confirmer sa réputation de temple du bien-manger.

La sélection 2015 du plus célèbre guide gastronomique veut démontrer que la cuisine, axée sur les produits de grande qualité, reste florissante. „En parcourant les routes de Belgique et du Luxembourg, les inspecteurs du guide ont noté que les chefs

continuent de privilégier la simplicité dans leurs assiettes, pour offrir aux clients une cuisine plus goûteuse, plus authentique et très largement basée sur des produits locaux et de saison“, indique Michael Ellis, directeur international des guides Michelin. Il a répertorié 1.742 établissements, dont 1.075 restaurants.

En Belgique, dix restaurants gagnent des étoiles. Dans la catégorie des trois étoiles, les restaurants „De Karmeliet“ à Bruges, le „Hof van Cleve“ à Kruishoutem et „Hertog Jan“ à Zedelgem maintiennent leurs étoiles en 2015. A Bruxelles, trois restaurants rejoignent le cercle des étoilés: „Le Pigeon Noir“ à Uccle, „Le Monde est Petit“ à Etterbeek

et enfin l'italien „Da Mimmo“ à Woluwe-Saint-Lambert.

Plus près de nous quatre restaurants se voient attribuer une étoile cette année. „Héliport Brasserie“ à Liège, „Aux petits oignons“, à Jodoigne, „Philippe Meyers“ à Braine-l'Alleud et „Les Pieds dans le Plat“ à Marenne. La Flandre accueille trois nouveaux restaurants une étoile, dont deux situés à Gand et un à Anvers.

## Sélection rigoureuse

Grâce à son système de sélection homogène et rigoureux appliqué dans 24 pays, le guide Michelin reste une référence internationale en matière de gastronomie. Tous les établissements ont été sélectionnés par les fameux inspecteurs, qui travaillent en tout anonymat et sillonnent régulièrement les routes à la recherche des meilleures adresses. Recrutés localement, ils reçoivent une formation rigoureuse. Ils appliquent ainsi les mêmes méthodes de travail éprouvées depuis plusieurs dizaines d'années par les inspecteurs Michelin dans le monde entier, afin de garantir un niveau de qualité international et homogène. Gage de leur objectivité, les inspecteurs Michelin règlent l'intégralité de leurs notes, seule la qualité de l'assiette est évaluée dans l'attribution d'une étoile ou d'un Bib gourmand.

Pour apprécier pleinement la qualité d'une table, les inspecteurs s'appuient sur cinq critères, définis: la qualité des produits, la maîtrise des cuissons et des saveurs, la personnalité de la cuisine, le rapport qualité/prix et en-

fin la régularité, à la fois dans le temps et sur l'ensemble du menu. Ces critères objectifs sont respectés par tous les inspecteurs du guide partout dans le monde.



Le Toulousain Fabrice Salvador, chef de „La Cristallerie“, entre dans le cénacle des étoilés en 2015



„La Cristallerie“ charme autant par son cadre merveilleux que par sa cuisine, concoctée dans le respect des produits de haute qualité

## Info

Le guide Michelin Belgique et Luxembourg 2015 sera mis en vente le 27 novembre au prix indicatif de 21 euros.