

# Une Cristallerie si limpide

Élu chef de l'année par le *Gault&Millau Luxembourg*, Fabrice Salvador concocte dans les cuisines de la Cristallerie une cuisine de premier choix, goûteuse et précieuse.



Le saumon au caviar Kristal, servi avec sa purée et des salsifis.

**Fabrice Salvador est à l'aise dans son restaurant. En deux ans, il a déjà montré qu'il n'avait pas l'intention de s'arrêter en si bon chemin, après avoir conquis un macaron au Guide Michelin et un 16 sur 20 au Gault&Millau.**

De notre rédacteur en chef adjoint **Christophe Chohin**

En moins de deux ans de présence au Grand-Duché, Fabrice Salvador s'est imposé parmi les chefs de la scène gastronomique à surveiller. Dans l'écrin de l'hôtel Place d'Armes, la Cristallerie est un superbe outil de travail, avec ses salles élégantes et son calme en plein centre de la capitale.

Passé par les cuisines de Michel Troisgros, Michel Guérard ou de la

médiatique Hélène Darroze, Fabrice Salvador a ensuite roulé sa bosse, aux États-Unis ou en Russie, avant de poser ses valises au Luxembourg. Ici, il prépare une cuisine qui met en avant la qualité des produits et le goût.

Le jour de notre visite, le chef avait ainsi misé sur du classique, du très classique, ô combien maîtrisé. En entrée, le marbré de foie gras de Chalosse et truffe est parfait, avec une truffe qui n'écrase pas la richesse du foie gras généreusement marbré.

La suite, c'est un peu la signature de Fabrice Salvador, passé maître dans l'art de cuire les poissons. Le saumon mariné et son caviar Kristal est une merveille, cuit à basse température et servi al dente.

C'est-à-dire un poisson cuit, mais qui garde les qualités du poisson cru. La mer dans l'assiette, rehaussée du caviar Kristal, rond et subtil. Le plateau de fromage, sélectionné avec soin, propose un voyage dans les régions de France, mais aussi quelques goûts d'aïeuls.

## Des desserts maîtrisés

En dessert, le millefeuilles d'arlettes, ces fines tuiles légèrement caramélisées, offre un final léger et voluptueux, de ceux qui ressemblent à la cerise sur le gâteau. Le jeune chef pâtissier, Yves Jehanne, sait ce qu'il fait et cela se voit.

Le tout est servi avec talent par

une équipe prévenante dans les beaux murs du Place d'Armes. On y prend son temps, comme coupé du monde, à l'heure du déjeuner ou du dîner. La décoration n'est pas des plus modernes, mais répond bien à l'esprit d'une cuisine généreuse et en apparence traditionnelle. Car Fabrice Salvador apporte toute la technicité moderne aux produits qu'il prépare.

Il est alors l'heure de se réveiller, lorsque le café arrive, avec ses succulentes mignardises. De bout en bout, un sans-faute.

**Excellente table.**  
La Cristallerie, 18, place d'Armes, Luxembourg. Tél. : 27 47 37  
Menus : 58 (sem. déj.), 78, 98, 175 euros. Carte : 100 euros.

## Le festival Omnivore à Paris

Quelque 150 chefs, artisans et producteurs venus de dix pays participeront au festival Omnivore du 6 au 8 mars à Paris, un rendez-vous de la «jeune cuisine» qui met à l'honneur pour cette 11<sup>e</sup> édition «l'énergie» de la scène culinaire de Montréal. «Comme pour la musique électronique et l'humour, la scène culinaire montréalaise témoigne d'une énergie incroyable», souligne Luc Dubanchet, fondateur du festival. Huit chefs, pâtisseries et artisans de la métropole québécoise seront conviés à cet «Omnivore World Tour Paris», qui se tient à la Maison de La Mutualité, en plein centre de la capitale française. «Que ce soit dans un petit restaurant du marché Atwater, ou dans les établissements gastronomiques du boulevard Saint-Laurent, on ressent une liberté de cuisine très aigüe, très excitante, qui a rompu avec le modèle français», juge Luc Dubanchet.

### Master classes avec des chefs

Un dynamisme que souhaite incarner le festival Omnivore. «La sélection des chefs ne se base pas sur le nombre d'étoiles (au Guide Michelin), mais plutôt sur des personnalités, des initiatives rencontrées en France et à l'étranger, qui constituent un substrat dynamique pour la cuisine de demain», commente le fondateur du festival. Pendant trois jours, cinq scènes (salé, sucré, liquide, artisan, avant-garde) seront aménagées pour une centaine de «masterclasses» délivrées par les nombreux chefs présents, parmi lesquels Cyril Lignac, Sébastien Bras, Anne-Sophie Pic, César et Michel Troisgros, Christophe Michalak, mais aussi des brasseurs et des vignerons. Sur la scène «avant-garde» s'exprimeront des porteurs de projets innovants en termes de design et de services. Des diners conjuguant les savoir-faire de plusieurs chefs auront lieu chaque soir à la Mutualité et dans différents restaurants parisiens.

## Les charlottes en folie

Jeudi paraîtra le dix-septième tome de la série *Au menu de nos régions*, proposée par Editpress.

Jusqu'au 21 avril, retrouvez chaque jeudi un nouveau guide de cuisine de la collection *Au menu de nos régions* chez votre marchand de journaux. Le 16<sup>e</sup> numéro sera en vente dès jeudi, au prix de 5,99 euros. Au menu de ces guides de cuisine, des déclinaisons régionales, avec un 17<sup>e</sup> numéro axé sur les charlottes aux poires et autres desserts légers : on retrouve les charlottes, biscuits roulés et blancs-mangers. Plus originaux, la mousse de citron aux biscuits roses ou le granité de mirabelles au thé.

Le Meilleur Ouvrier de France Gérard Thé, qui a dirigé sa pâtisserie à Paris pendant 35 ans, distille ses conseils de professionnel et aime à partager son expertise. Il est amateur des desserts de la

région Centre comme la tarte tatin ou le pithiviers. Tous les quatre ans, le concours des Meilleurs Ouvriers de France récompense les candidats ayant démontré l'excellence de leur savoir-faire dans l'une des 200 spécialités couvertes.

À la portée de tous, les plats déclinent tous les grands classiques de la gastronomie française, des classiques que les Meilleurs Ouvriers de France doivent préparer lors de leur examen.

La collection peut toujours être réservée en ligne, sur [gastronomie.editpress.lu](http://gastronomie.editpress.lu), au prix de 149 euros pour les abonnés et 169 euros pour les autres.

Un beau cadeau de... 900 recettes au total. De quoi salir quelques ustensiles de cuisine!



## Sushi Shop se réchauffe



Photo : Jean-claude ernst

Pour la première fois, les restaurants Sushi Shop proposent depuis hier des plats chauds. Les donburi, ces plats traditionnels japonais composés d'un bol de riz sur lequel on dispose viande, poisson, légumes, arrivent à la carte en deux versions. La première, le donburi bœuf, est proposée au prix de 16,90 euros. La seconde, le donburi saumon, est à 14,90 euros. Une alternative aux sushis de l'enseigne qui lance également quelques nouveautés étonnantes comme la salade concombre-algues ou la salade quinoa, grenade et poivre sansho. À retrouver dans les restaurants du Kirchberg et de la place d'Armes, à Luxembourg.

## Le Manège vous fait voyager

Le restaurant Le Manège, au Casino 2000, à Mondorf-les-Bains, change sa carte avec un buffet qui se veut un voyage autour du monde des goûts, des saveurs et des couleurs. La table, située au milieu des machines à sous et tables de blackjack, propose une in-

invitation au voyage, avec des recettes de cuisine régionale associées à un métissage culinaire. L'intégralité des plats proposés est réalisée dans les cuisines du Casino 2000, en s'inspirant des cuisines du monde, avec des produits qui «rangent leur histoire».

Le fondateur du restaurant ITALIA réouvre avec sa fille, cette institution de la cuisine italienne à Luxembourg.

Venez savourer nos fameuses spécialités traditionnelles depuis 1962 !!!

LEO & LEA  
**ITALIA**  
RISTORANTE E APPARTAMENTO  
1962

15-17, rue d'Anvers L-1130 Luxembourg  
Tél.: 288 487 200 • [antognoli@italiadue.lu](mailto:antognoli@italiadue.lu)