

L'étoile de la place

Au mois de novembre dernier, Fabrice Salvador, le chef de la Cristallerie, à Luxembourg, rejoignait le club des chefs étoilés du pays. Pas vraiment une surprise.

Il aura fallu à peine un an à Fabrice Salvador pour retrouver une étoile qu'il avait déjà portée au Lancaster, à Paris. À la Cristallerie, à Luxembourg, le chef français élabore une cuisine goûteuse et gourmande.

De notre rédacteur en chef adjoint Christophe Chohin

L'accent est chantant et tout de suite identifiable. Fabrice Salvador, descendant d'immigrés espagnols, vient du sud-ouest de la France. Mais le Sud-Ouest, il l'a quitté depuis longtemps, apprenant, en chemin, aux côtés de grands noms. Il est passé dans les cuisines de Michel Troisgros, de Michel Guérard ou encore de la médiatique Hélène Darroze, tête d'affiche du programme *Top Chef* sur M6.

Loin des caméras, les voyages lui ont aussi servi d'apprentissage. C'est à La Nouvelle-Orléans, aux États-Unis, qu'il commence à vadrouiller, dans un immense hôtel du groupe Méridien. Le chef français s'y fait remarquer et c'est en Californie qu'il poursuit sa carrière, à Santa Barbara. «Des investisseurs ont voulu y lancer un restaurant français très ambitieux», se souvient-il. «La Folie» porte bien son nom. Budget illimité, éclairage intégral à la bougie. Le chef peut s'exprimer en toute liberté, au milieu des stars avides d'expériences nouvelles, comme Kevin Costner ou Michael Keaton. Sauf que le 11-Septembre met fin à la douce utopie. «Du jour au lendemain, nous n'avons plus eu une réservation. Le restaurant était vide», note-t-il. Retour en France, après un détour par l'Angleterre. «On m'a proposé de rejoindre l'équipe de Troisgros au Lancaster pour une cuisine de type bistrot.»

Du goût et de l'éthique

Un bistrot gastronomique qui lui rapporte sa première étoile au *Michelin*. Il y passera cinq ans avant de se lancer à son compte, à l'Influence des Saveurs, à Esch-sur-Alzette. Mais un oligarque russe décide d'ouvrir à Moscou un restau-



Fabrice Salvador aime à chouchouter la quinzaine de clients qu'il peut accueillir par service.

rant gastronomique, sans vrai concept. «On me demandait de faire des sushis en entrée, puis un steak en plat principal.» L'expérience tourne court, après un passage tout aussi surréaliste par New York pour le même oligarque. Il est temps de revenir au Luxembourg, à la Cristallerie, en novembre 2013. Depuis, il y réalise librement une cuisine de saison, inspirée par des matières premières dont il tente de tirer la substantifique moelle. Une méthode qui lui permet de retrouver son étoile.

«J'aime quand les animaux sont bien traités avant d'arriver dans l'assiette. Je fais attention aussi aux conditions de pêche des poissons», prévient-il. Poissons de sai-

son, élevage raisonné : en plus du goût, l'éthique a rendez-vous dans l'assiette. «Je travaille avec des pêcheurs de ligne en Bretagne et avec une coopérative dans un petit port espagnol de la Méditerranée, Palamós.» Résultat? Gambas et crevettes sauvages, concombres de mer et poissons sélectionnés avec soin sont les stars de l'assiette. Mais pas seulement. Si le chef aime particulièrement cuisiner la mer, il n'oublie pas la terre. Les amateurs de viande se régaleront du très à la mode bœuf wagyu.

«Depuis que je suis arrivé ici, j'ai adapté les portions aux appétits luxembourgeois», s'amuse-t-il. Les assiettes sont généreuses, donc, et c'est tant mieux. D'autant

que le printemps arrive. Avec lui, une farandole de saveurs que le chef est impatient de retrouver, après le long hiver et ses goûts moins variés. «On s'ennuie un peu, en cette saison. Mais les premières asperges sont là», sourit avec malice Fabrice Salvador. La carte va continuer à évoluer au gré des arrivages et le chef à inventer en toute liberté. Tant mieux pour les gourmands.

Très bonne table :
La Cristallerie, à l'hôtel Le Place d'Armes, 18, place d'Armes, Luxembourg. Tél. : 27 47 37 42-1.
Réservation conseillée.
Menus : 75 euros, 95 euros, 114 euros, 170 euros.

Le coup de cœur du sommelier

L'AOC fitou est la plus ancienne du Languedoc. Mais c'est surtout celle qui monte. Situé entre Narbonne et Perpignan, ce terroir dont le cépage star est le carignan – allié au grenache et à la syrah – s'adresse aux amateurs de vins gourmands et puissants, ce qui ne les empêche pas d'être dépourvus d'élégance. Au contraire. C'est le cas du château de Nouvelles*.



Benoit XII ne s'y est d'ailleurs pas trompé. Le pape en a été propriétaire en 1334, bien avant que la famille Daurat-Fort n'y produise un petit bijou à seulement 10 euros. Sa cuvée Vieilles Vignes 2011 dégage un nez fin et subtil aux arômes de fruits rouges. Mais il se distingue surtout par ses tanins, sa grande profondeur et ses notes épicées d'où surnage une pointe de réglisse. À boire sur une viande grillée ou un plat épicé.

Pour un peu plus cher (15 euros), le Mas des Caprices** propose sa remarquable cuvée Anthocyane 2011, à dominante mourvèdre. Ce vin signé par d'anciens restaurateurs alsaciens de Katzenthal allie puissance et raffinement. Sa complexité lui confère aussi un beau potentiel de garde.

Enfin, pour accompagner vos plats cuisinés aux herbes, la rondeur de la cuvée Agathe 2011 (10 euros) du Domaine Leyris*** et ses tanins aux subtils parfums de fruits rouges s'impose.

* Tél. : 00 33 468 45 40 03
** Tél. : 00 33 468 40 96 19
*** Tél. : 00 33 468 45 95 47

LE TOUR DE TABLE DE GILLES PUDLOWSKI

Metz : valeurs sûres

Christophe Dufossé, qui domine le paysage gourmand messin, fait un succès à feu continu avec sa nouvelle brasserie créée en lieu et place de son ancien bar. Mais il ne délaisse pas pour autant sa belle table gourmande qui monte en gamme.

Son amuse-gueule sur le thème de l'oignon doux est un joli exemple de ce qu'il propose, comme le splendide exercice sur le thème de la volaille de Bresse, servie en trois temps, qui donne à lui seul l'envie d'accomplir le voyage Paris-Metz : le suprême façon demi-deuil avec ses spaghetti de navet long embeurrés aux truffes, le sot-l'y-laisse en risotto al dente avec son riz Carnaroli truffé, et la cuisson fondante, cuite 36 heures, avec ses gnocchi farcis : superbe!

Il y a aussi les fines cassolettes gourmandes en liminaire (foie gras chaud poêlé au vinaigre de miel, homard avec pois gourmands, anchois et piquillos, langoustine marinée aux agrumes et artichauts), le joli consommé de bœuf clarifié avec son tartare, ses huîtres, son huile de curry, ses légumes de pot-au-feu, revoilà le classique «filet de bœuf Boston» de Prunier et prônant l'al-

liance huîtres/bœuf de façon originale et légère, enfin le filet d'agneau tendre au sautoir avec son jus déglacé aux aromates.

Là-dessus, le sommelier Thomas Vimbert vous propose les vins du moment qui rehaussent à point cette cuisine raffinée, comme le frais pinot blanc d'André Ostertag à Epfig, qui fait une mise en bouche gouléyante, et le royal savigny-les-beaune Les Marconnets 2010 de Vincent Girardin, qui fête la volaille de Bresse en trois temps avec éclat. Et, in fine, on ne loupe pas les jolis couplets (glace, génoise, mousse) sur le thème de la pomme et du citron (ce dernier avec un insolite sorbet au wakamé). On ne s'ennuie pas au Magasin aux Vivres!

Des accents alsaciens

Le bon rapport qualité-prix à Metz : celui que joue José Roir à l'enseigne de Chez Moi, au cœur du quartier Outre-Seille. Depuis plus de vingt ans, ce bon classique mitonne avec une minutie d'orfèvre ses petits plats au goût du jour et de toujours. Il revisite avec minutie les classiques, leur faisant

rendre un son autre. Ainsi, l'exquise soupe aux moules au safran et poireaux, le saumon à la crème de lentilles et magret fumé ou la poitrine de cochon laqué au miel, flanquées de ses pommes de terre écrasées à l'huile d'olive.

La choucroute en plat du jour va l'ambler avec ses accents alsaciens : on s'attend presque à voir passer les cigognes! Et les desserts jouent le retour à l'enfance avec sa recombinaison d'un petit beurre avec Nutella, framboises, glace au chocolat blanc. La cave n'est pas en reste, les prix filent doux et la gentillesse d'Isabelle Roir est proverbiale. Voilà une valeur sûre qui donne envie d'être là... comme chez soi.

Très bonne table :
Le Magasin aux Vivres, à l'hôtel de la Citadelle, 5, avenue Ney, 57000 Metz. Tél. : 00 33 387 17 17 17.
Menus : 51 euros (déjeuner), 72 euros, 114 euros, 155 euros (vin c.), 175 euros (vins c.). Carte : 120 euros.

Bon rapport qualité-prix :
Chez Moi, 22, place des Charrons, 57000 Metz.
Tél. : 00 33 387 74 39 79.
Menu : 28 euros. Carte : 35 euros.

Du thé à toutes les sauces



Le thé, ce n'est pas seulement de l'eau chaude avec un arôme artificiel de citron et un nuage de lait consommé sur le coup de cinq heures par quelques dames anglaises. Le thé est une boisson qui accompagne le quotidien de millions d'habitants de la planète, s'accommodant avec des mets très variés. Jusqu'à la fin du mois, le magasin Palais des thés de Luxembourg organise des dégustations pour montrer qu'un thé peut se marier, évidemment, avec un dessert, mais on peut tout aussi bien imaginer le consommer avec un fromage ou une viande.

Exercice délicat qui réclame une parfaite connaissance des différents types de thés et de leurs provenan-

ces. Les thés semi-fermentés peuvent ainsi s'accommoder à merveille avec des fromages à pâte dure, profitant des arômes provenant du lait pour exalter les goûts de la boisson. Et le fromage de la chaleur du thé pour s'exprimer.

Plus de parfums pour les desserts

Les thés parfumés, eux, sauront s'accommoder de tous les desserts, il faudra juste faire en sorte de ne pas se tromper de parfum pour qu'ils ne s'annihilent pas mutuellement. Quant aux chocolats, la douceur de certains thés blancs saura réveiller les plus forts en cacao.