



weekend.levif.be

Date : **04/12/2018**
Page : --
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **Balmet, Nicolas**

Circulation : --
Audience : **32873**
Size : --

https://weekend.levif.be/lifestyle/culinaire/le-gout-du-luxe-par-le-chef-etoile-fabrice-salvador/article-normal-1058709.html?cookie_check=1543936498

Le goût du luxe, par le chef étoilé Fabrice Salvador

Après avoir affûté ses savoirs aux quatre coins du globe, le chef toulousain a posé ses valises au Luxembourg, dans le splendide hôtel Le Place d'Armes. Sa signature : la créativité, les goûts de saison et les produits rares.



© Frederic Raevens

Tout commence en enfance, aux côtés d'une grand-mère qui possède un petit restaurant du côté de Toulouse. " Elle s'occupait de moi, j'étais toujours avec elle pour la regarder cuisiner et vider les fonds de casserole ", se souvient Fabrice Salvador. Et quand ses parents, eux, emmènent le fiston dans une maison 2-étoiles, ses envies sont sans appel : " Je refusais les plats Enfant, je voulais le menu dégustation. " Après, bien sûr, il fallait des professeurs. Et son chemin le mènera vers les meilleures " écoles " de l'Hexagone, dont les Jardins de l'Opéra et son chef Dominique Toulousy, La Maison Troisgros ou Les Prés d'Eugénie de Michel Guérard. Des fondations solides.

Mais Fabrice a la bougeotte et veut en apprendre encore plus. Il s'en ira d'abord vers La Nouvelle-Orléans et la Californie, se frottant à l'exigence " du management et de la formation du personnel " tout en servant des assiettes à Kevin Costner ou Michael Keaton. Puis, à Moscou, il prêter son art aux cuisines de l'entrepreneur Andreï Dellos, fondateur du célèbre Café Pouchkine. " Il y a aussi eu New York, Paris ou Singapour. J'ai beaucoup déménagé. C'était ma façon à moi de me former, d'avancer, de m'ouvrir l'esprit. Un bon cuisinier doit savoir ce qui se passe en dehors de sa province. Tester des approches, des techniques, des produits. "



© FRÉDÉRIC RAEVENS

Aujourd'hui, c'est en plein coeur de la capitale luxembourgeoise que le chef officie. L'hôtel Le Place d'Armes, membre de Relais & Châteaux, n'accueille pas seulement ses clients dans une atmosphère feutrée proposant un jeu de couloirs, de terrasses, de petites vérandas et de chambres à l'esthétique ultraraffinée. Non, il a aussi eu le bon goût d'ouvrir trois maisons de bouche nommées Le Plëss, Le Café de Paris et La Cristallerie. Cette dernière, avec ses plafonds dorés, ses boiseries, ses vitraux Art nouveau et ses lustres en cristal, est sans aucun doute l'un des plus épatants joyaux gastronomiques du pays. Et sa carte concoctée par Fabrice Salvador épouse le décor à merveille.

Atout maître du chef étoilé : ses produits de première qualité. " Aujourd'hui, ça peut paraître évident, mais je travaille uniquement avec des petits producteurs. Pour la qualité et la fraîcheur, bien sûr. Mais aussi parce qu'ils me donnent des idées, et que j'estime qu'en tant que restaurateur, c'est mon devoir de faire perdurer leurs métiers. Et puis, connaître l'origine d'un ingrédient, ça évite de perdre le fil de l'histoire. Or, pour moi, raconter une histoire, c'est important. " Celle des gambas de Palamos, qu'il façonne crues ou cuites, confesse l'affection du cuisinier pour les produits rares : dégotées à 800 mètres de profondeur, elles proviennent d'une pêche écoresponsable. " Les bateaux ne peuvent tenter leur chance que pendant 2 heures par jour, pour que le reste du temps, les crevettes aient le temps de se reproduire. "



© FRÉDÉRIC RAEVENS

Les autres suggestions, sublimes par les flacons d'Olivier Schanne, élu Sommelier de l'année 2017 par le Gault & Millau, sont tout aussi éloquentes, voyageant avec inspiration entre terre et mer, même si l'homme a sa petite préférence. " Dans la famille, il y a des pêcheurs du côté de ma mère, et des bouchers du côté de mon père. Mais durant ma jeunesse, j'ai clairement passé plus de temps à la mer. J'aime et je cuisine la viande, bien sûr, mais avec elle, j'ai plus de mal à être audacieux et à me démarquer. " Même sur ses menus de fin d'année, à La Cristallerie, il sera question de caviar, de turbo, de bar de ligne, de langoustes ou de saint-jacques. " Mais il y aura aussi du chevreuil cuit au feu de bois. Et pour ma propre famille, à Noël, j'ai déjà prévu une pintade de Bresse en plat principal. " Et comme dessert ? " De la noisette et du caramel, mes péchés gourmands... "

18, place d'Armes, à 1136 Luxembourg. Tél. : +352 27 47 37. <http://hotel-leplacedames.com/fr/>

5 aveux du chef

Un leitmotiv ? " Passion, créativité et partage. On est là pour faire plaisir au client, et non pour s'autosatisfaire. "

Un maître à penser ? " Je suis obligé d'en citer trois : Dominique Toulousy, Michel Troisgros et Michel Guérard, qui m'ont aidé à débiter aussi bien sur les terrains classiques que modernes. "

Un ingrédient ? " La betterave. Elle a toujours été là, sans que je m'en aperçoive. Un authentique produit de la terre. "

Un plat signature ? " Les cuisses de grenouilles françaises au tamarin. "

Un restaurant en Belgique ? " Little Asia, rue Sainte-Catherine, à Bruxelles, pour sa savoureuse cuisine vietnamienne. "



© FRÉDÉRIC RAEVENS



© FRÉDÉRIC RAEVENS