

RESTAURANT

Enfin de la "bonne" cuisine!

Depuis à peine quatre semaines, le premier restaurant bio a ouvert ses portes à Luxembourg, et c'est déjà un franc succès.

La carte y est exclusivement biologique. A part l'eau, forcément.



Sauvé par la "bio": John Wallace, chef du restaurant "Harmony".

John Wallace, patron et chef cuisinier de cet établissement, a fait ses études en hôtellerie à Dublin. Il a décidé, suite à de sérieux problèmes de santé, de s'intéresser à la nourriture biologique. Et c'est, dit-il, "grâce" à sa maladie qu'il a découvert tout un univers.

L'idée d'ouvrir un restaurant biologique au Grand-Duché lui est venue il y a environ cinq ans. Encore fallait-il trouver les associés appropriés, ainsi qu'un local à la hauteur. Le récent projet de concrétiser ce rêve dans la localité de Windhoff a du être abandonné.

Or, en novembre dernier, les locaux du très prestigieux restaurant de Léa Linster, situés au premier étage de la gare de Luxembourg, se sont libérés ... une aubaine à saisir. Sitôt dit, sitôt fait. En un temps record, une équipe fut créée. Quant au concept, il avait germé pendant des années dans l'esprit de Monsieur Wallace. Il ne demandait qu'à être concrétisé.

La cuisine biologique se caractérise tout d'abord par l'utilisation de produits frais, ainsi que d'ingrédients issus de l'agriculture biologique, certifiés sans or-

ganismes génétiquement modifiés (OGM). Mais également, par des techniques et méthodes de préparation et de cuisson qui respectent la qualité des aliments ainsi que leur vitalité. Le chef cuisinier est très pointilleux sur les étiquettes biologiques des aliments qu'il sélectionne: ceux-ci se situent dans une marge "bio" comprise entre 90% et 95%. Seuls le sel et l'eau ne répondent pas à cette norme. En revanche, toutes les (autres) boissons le sont.

Sans additifs, sans chichis

Une particularité du restaurant est certainement l'attention que porte le chef à sa clientèle ainsi qu'aux exigences spécifiques de celle-ci. Outre les plats à base de viandes et de poissons, toute une gamme de plats végétariens et végétaliens est proposée. Une fois n'est pas coutume, le chef et son personnel tiennent compte des besoins et contraintes alimentaires particuliers, comme les allergies à un ou plusieurs aliments.

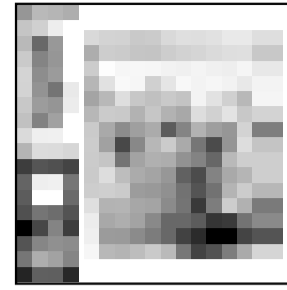
Situé à la gare le restaurant "Harmony" a très vite trouvé un grand succès auprès de la clientèle avoisinante ainsi que celle de passage, puisqu'il affiche complet presque tous les midi. Il est conseillé de réserver.

Penchons-nous sur les tarifs. L'établissement propose des menus du jour à partir de 10 €, dans lesquels il offre le choix entre un plat comportant viande ou poisson et un plat végétalien, dans lequel on ne trouve aucun produit d'origine animale ou laitier. Quand aux plats à la carte, ils font preuve d'une grande originalité tout en restant sains et diététiques. Ils se situent dans une fourchette de prix allant de 12,50 € à 22 € pour les plats principaux et entre 4 et 7,50 € pour entrées et desserts.

Le cadre du restaurant est très simple. Le bâtiment qui l'abrite étant classé, il n'y avait de toute façon pas lieu de s'adonner à des expérimentations "branchées". Disons que cela fait un peu brasserie parisienne, en moins bruyant. Si l'établissement prédécesseur frappait par un rouge sombre, celui-ci arbore des tons nettement plus légers ainsi qu'un style épuré. Les nouveaux gestionnaires estiment en effet que la décoration se doit de refléter ce que l'on y trouve dans les assiettes, celles-ci remplaceraient en quelque sorte les tableaux qui ne se trouvent pas aux murs. Une autre particularité du restaurant "Harmony", qui agacera plus d'un-e et ravira autant d'autres, est que l'établissement est entièrement non-fumeur. On pourra donc enfin manger dans un lieu public sans pour autant être intoxiqué par la fumée environnante. Il reste toutefois, pour les inconditionnels, la possibilité de se rendre dans un espace prévu à cet effet.

Histoire de réduire à néant tout risque d'indigestion.

Céline Slavazza

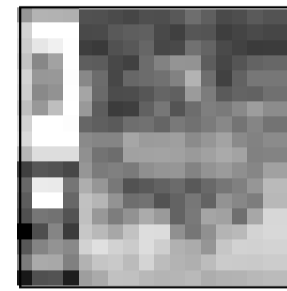


Chartreuse verte

(RK) - Vos voisins et voisines sont parti-e-s vers les cimes enneigées, faire du sport d'hiver? Ne vous morfondrez pas, car c'est justement un breuvage venu des Alpes qui peut

vous réchauffer en ce mois de Ventôse. Que ce soit en rentrant d'une bonne promenade ou à la suite d'un repas copieux, essayez un verre de Chartreuse verte. Cette liqueur est élaborée par les Pères chartreux selon une recette de 1764. Elle contient 130 plantes différentes, du sucre et de l'alcool, la couleur chlorophylle si caractéristique est obtenue sans colorants artificiels. La Chartreuse verte a un goût d'herbes et d'épices très intense, à vous couper le souffle. On la déguste pure sur glaçons ou dans un cocktail. Nous recommandons l'association, osée mais réussie, de la Chartreuse et du chocolat chaud. Attention, n'en abusez pas: cette liqueur titre 55 degrés.

www.chartreuse.fr



Warenkunde: Obst

(sgl) - Das vorliegende Buch ist eine umfassende Warenkunde der nahezu unüberschaubaren Fülle an Obst. Sie behandelt 160 heimische und tropische Arten, die meist mit

einem oder mehreren treffenden Fotos abgebildet sind. Nach den deutschen gebräuchlichen Namen alphabetisch sortiert, werden jeweils die Synonyme, der botanische Name und die Familie genannt. Ausführliche Informationen gibt es dann zu Heimat und Anbau, der Beschreibung der Art, den wirtschaftlich bedeutenden Sorten, den Bedingungen zum Verkauf, also Erntereife, Transport- und Lagerbedingungen und Qualität und schließlich zur Verwendung der Frucht. Der Anhang enthält ausführliche Nährwerttabellen und ein fremdsprachliches Wörterbuch in allen wichtigen Handelssprachen sowie Informationen und Tabellen zu Vermarktungsnormen und zur richtigen Lagerung der Obstarten.

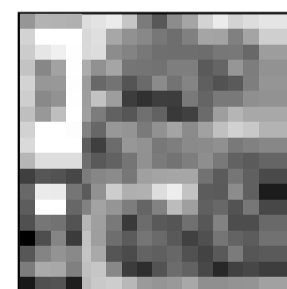
Günther Liebster und Hans-Georg Levin:

Warenkunde, Obst Band 1. Hädecke Verlag,

2. überarbeitete und aktualisierte Auflage 2002,

429 Seiten, 318 Farbfotos, 36,90 €;

ISBN 3-7750-0301-0



Warenkunde: Gemüse

(sgl) - Band 2 der Warenkunde Obst und Gemüse behandelt in seiner Neuaufgabe 197 Gemüsearten, darunter auch solche, die heute nur geringe wirtschaftliche Bedeutung

haben. Die Gemüsesorten, die im gärtnerischen und landwirtschaftlichen Bereich ständig wechseln, werden nicht aufgeführt, dafür aber wertvolle Gemüsearten wie Amarant, Stielmus, Kerbelrübe oder Topinambur. Der Band enthält ein Extrakapitel über Speisepilze und eines über Küchenkräuter. Zu Beginn des Buches gibt es wie auch in Band 1 ein Glossar der Fachausdrücke und Statistisches zu Im- und Export sowie zum Pro-Kopf-Verbrauch von Gemüse. Band 1 und Band 2 der Warenkunde dienen hervorragend der schnellen und sachlichen Information über bekannte und unbekannte, heimische und exotische Obst- und Gemüsearten.

Günther Liebster: Warenkunde Gemüse, Band 2

Hädecke Verlag 2002, 432 Seiten, 302 Farbfotos,

36,90 €, ISBN 3-7750-0309-8



Un cadre zen, à l'image de ce que l'on découvre dans son assiette ...

(photos: Céline Slavazza)