

Un repas de gala hors du commun

Le dîner de gala s'est tenu ce mois-ci au Château de Bourglinster en présence de 130 convives. Il n'y avait hélas pas plus de places disponibles.

Ce cadre exceptionnel a aussi été l'occasion pour les nombreux chefs Euro-Toques présents de déguster un menu magnifique. Le chef René Mathieu et sa brigade ont en effet su enthousiasmer les convives. Comme nous a indiqué Sélim Schiltz qui dirige le château (qui est une propriété d'Etat), René est un perfectionniste aussi bien dans la cuisson que dans la présentation. Il était un chef étoilé en Belgique avant qu'il ne rentre au palais grand-ducal à Luxembourg. Depuis quelques années, il est au Château de Bourglinster, où les clients peuvent venir manger au restaurant gastronomique, à la brasserie ou profiter des infrastructures pour banquets.

Pour le président d'Euro-Toques Luxembourg, Daniel Rameau, le dîner de gala a aussi été l'occasion de retrouver les membres de l'association. « Un dîner de gala à la rentrée permet de se retrouver entre confrères dans une ambiance agréable et décontractée », nous a confié le restaurateur d'Ellange-gare qui est aussi président d'Euro-Toques International.



Œuf Bio à 63° ...
« Cuisine paysanne »
Cèpes, jambon du pays, salsifis, pain de seigle, voile de fumée



Turbot
« Cuisine du chromatisme »
Cuisson douce, betteraves rouges, condiment acidulé, fleurs & cumin



Langoustines
« Météorite »
Poire, vanille, gomassio, yaourt orange-camomille



Pigeonneau
« Cuisine d'expression »
Chou rouge, noisette, courge, pomme de terre, fruit des ronces, sauce balsacafé



St-Jacques
« Cuisine de mémoire »
Juste raidie, moelle, œuf de hareng, légumes d'autrefois



Dans le monde des douceurs
« L'éveille des sens »