

Innovative et pleine de saveurs

Le gala des Euro-Toques 2009 a eu lieu au château de Bourglinster

PAR RENÉ M. RAUSCH

Cent-cinq chefs et invités avaient pris place avant-hier soir dans les salons du château de Bourglinster pour prendre part au traditionnel dîner de gala des Euro-Toques Luxembourg. René Mathieu, chef du restaurant «La Distillerie» avait concocté un menu qui restera certainement dans la mémoire des hôtes. Innovatifs et pleins de saveurs ont été les mets proposés à l'assistance.

Le président d'Euro-Toques Luxembourg et Europe, Daniel Rameau, a présenté le menu de gala. Lors d'un entretien avec notre journal le président a rappelé les buts de son association qui se voit tout d'abord au service d'une alimentation saine. Aujourd'hui, les Euro-Toques comptent près de cent membres au Luxembourg. Le mouvement regroupe à travers l'Europe plus de quatre mille membres.

Daniel Rameau a affirmé que les objectifs de l'association sont de protéger la qualité et le goût des aliments, de sélectionner et d'aider les producteurs de produits de qualité et de conserver les plats de tradition et les méthodes de préparation.

Les Euro-Toques veulent assurer la pérennité culinaire des diverses régions d'Europe et faciliter les relations des cuisiniers des divers pays ainsi que transmettre leur savoir-faire. Lors de la création d'Euro-Toques International, le



Le président d'Euro-Toques Luxembourg et Europe Daniel Rameau (2^e à d.) avec l'équipe du restaurant «La Distillerie» Julien Lasserre, Pauline Petit, René Mathieu, Jérôme Frélich et Sélim Schiltz (d.g.à d.). (PHOTO: GERRY HUBERTY)

Luxembourg a été rattaché à la Belgique. La section luxembourgeoise était présidée à cette époque par René Jacquemin.

C'est Tony Tintinger qui a fondé les Euro-Toques Luxembourg. Jean-Marie Vincent lui a succédé en 1996 à la présidence avant que Daniel Rameau reprenne les rênes de l'association en 1999.

Dès la création d'Euro-Toques International, les grands chefs étaient conscients de la dérive de la qualité alimentaire avec ses risques sur la

mémoire du goût et les conséquences sur la santé. Il a fallu agir très vite pour garantir la biodiversité au travers des traditions agricoles régionales, a affirmé Daniel Rameau.

Il faut défendre, selon lui, les produits du terroir et les recettes traditionnelles qui sont le gage du maintien de la diversité de l'héritage culinaire européen. Les produits qu'utilisent ces ambassadeurs de la bonne cuisine sont saisonniers, afin de pouvoir respecter les cycles naturels et garantir des goûts authentiques.

Un dîner d'exception

Le dîner de gala a été un parfait mariage mets-vins. Les vins ont été choisis avec brio par Gérard Wengler de Wengler Châteaux & Domaines de Rosport. Il avait sélectionné pour l'occasion des vins autrichiens. René Mathieu, chef du restaurant «La Distillerie» a proposé lundi soir une cuisine innovative avec des vins innovatifs. Le nom des plats a pu surprendre plus d'un hôte, mais le goût était au rendez-vous. La soirée a débuté par des

apericubes au foie gras, à l'anguille, au saumon, etc. Un apéritif très coloré et bien présenté au bout de piques. Dans la salle des chevaliers les gourmets ont ensuite eu droit à un œuf bio cuit à 63°C aux cépes, jambon salésifs avec un voile de fumée.

Les langoustines «météorites» avec poire, vanille, gommasio et yaourt orange-cannulle ont séduit les invités avant qu'un saint jacques «cuisine mémoire» accompagné de moelle et œufs de harengs avec des légumes d'autrefois disposés dans un os n'émerveille les chefs présents. Un turbot à cuisson douce avec des betteraves rouges, des condiments acidulés, fleurs et cummi a ensuite fait parti du menu avant que le pigeonneau «cuisine d'expression» avec du chou rouge, des noisettes et des courges ainsi que des pommes de terre et une sauce balsamico-café n'impressionne les gourmets. «l'éveil des sens», quelques desserts préparés autour des fruits de saison, confiseries, glace et chocolat est venu clore ce menu festif riche en couleurs et plein de plantaisies culinaires.

Gérard Wengler avait prévu pour accompagner ces mets un Chardonnay «Leitgäbinger» 2007 Kollwentz Burgerland, un Sauvignon blanc «Serranberg» 2007 Sattlerhof, Steiermark, un Grüner Veltliner «Terrassen» 2007 Fred Loimer, Kampfal, un Riesling «Hochrain» 2007 Hirtzberger, Wachau, un «Gäbaritza» 2005 Heinrich, Burgenland et un «Mussberg Beerenauslese» 2005 Wieninger, Wien.