

De la forge aux cuisines

Dans l'ancienne maison du forgeron au centre du village de Sandweiler, le groupe Espaces saveurs ouvre un nouveau restaurant : La Forge de Massard.



L'équipe Espace saveurs de gauche à droite : Fabrice Bartholomé (gérant de l'établissement), Dominique Colaianni (responsable Espaces saveurs), Pierre Dallier (chef cuisinier) et Olivier Fellmann (responsable Espace saveurs).

C'est un nouveau pari du groupe Espaces saveurs. Ouvrir une nouvelle enseigne à Sandweiler, dans une ancienne forge réhabilitée par le Fonds du logement. Pour un établissement de cuisine française, sans prétention.

De notre journaliste Audrey Somnard

Le bâtiment était une ancienne forge. Tandis que Monsieur vaquait à ses occupations, Madame tenait déjà un petit bistrot-épicerie. Aujourd'hui la grande maison abrite un restaurant, le tout nouveau bébé du groupe Espaces saveurs qui avait déjà six autres établissements dans

la capitale et à Mamer. Le groupe a fait le pari de s'installer entre la Moselle et la capitale, pour des clients qui n'ont souvent pas envie de faire le trajet jusqu'à Luxembourg-Ville.

Le petit plus de l'établissement devrait intéresser les amateurs de vin. Pour un droit de bouchon de 10 euros, les clients peuvent emmener leurs bouteilles de vin préférées pour en profiter au mieux. Certains habitués sont très précis sur les consignes de carafage, et c'est pour le mieux : «En hiver, les vins peuvent être bien trop froids, et c'est vraiment dommage pour de grands vins qui doivent être dégustés à température ambiante.

Pouvoir déguster son vin au restaurant c'est un grand plaisir, d'autant qu'en cuisine on peut s'adapter. Les restaurants, surtout à Luxembourg-Ville, sont excessifs sur les prix des vins. Nous souhaitons aussi développer une vraie carte des vins au verre», explique Dominique Colaianni, responsable chez Espaces saveurs et grand passionné de vin.

Plats d'inspiration française

La carte quant à elle change tous les mois avec le chef Pierre Daillier en cuisine. Les plats sont

d'inspiration française, avec de petites touches terroir, comme le pavé de veau rôti aux girolles et lard fumé, jus brun, pas très estival mais avec les températures actuelles cela convient. Le dessert rehausse le tout, notamment avec la feuille sur feuille au sirop d'érable et sa soupe de fraises et rhubarbe. Les végétariens ne seront pas en reste avec des plats selon l'approvisionnement en produits frais.

Restaurant La Forge de Massard
33, rue Principale à Sandweiler
Tél. : 27 69 47 77
Ouvert du mardi au samedi, le midi et le soir.

LES COUPS DE CŒUR DU SOMMELIER

Les rosés de la vallée du Rhône n'ont pas l'élégance des provençaux. Mais ils sont souvent plus charnus, et accompagnent parfaitement les barbecues de l'été. Le château Saint-Louis la Perdrix, AOC Costières de Nîmes, est un assemblage de syrah (80 %) et de grenache, pour moitié recueilli à la saignée des cuves. Le domaine est situé sur un terroir proche de Châteauneuf-du-Pape, planté sur un sol de galets roulés. Un peu acidulé, avec des notes de roses, de pêche et de grenadine, le vin se tient sur des mets parfumés, exotiques. Des brochettes à la libanaise, des salades asiatiques, un tajine aux fruits, une tarte à la rhubarbe lui iront bien au teint. C'est un vin simple mais assez typé. On devrait le trouver tout de même autour de 7 euros. Tél. : 00 33 4 66 01 13 58.



La maison Ogier est un poids lourd de la production viticole des Côtes-du-Rhône. L'entreprise s'appuie sur une très longue expérience – le premier Ogier installé dans le pays fut un compagnon d'armes de Roland de Roncevaux – pour développer une belle gamme de vins. La cuvée rosée Héritages est un puzzle composé de grenache, cinsault, syrah, mourvèdre. Ce qui donne un tableau multicolore mais proprement agencé dans une robe rose, avec des arômes persistants de fruits rouges, d'agrumes, de rose. Un rosé somme toute classique, qui peut s'accompagner d'un caviar d'aubergine, des légumes ou encore un poisson grillé. Prix : environ 6 euros. Tél. : 00 33 4 90 39 32 32.

Tél. : 44 77 77-1
culture@lequotidien.lu

LE TOUR DE TABLE DE GILLES PUDLOWSKI

La nouvelle donne d'Éric Maire

Il tenait le restaurant étoilé L'Écluse, juste en face de la Moselle, avec sa baie vitrée offrant une vue sur le Temple neuf. Puis Éric Maire, qui travailla jadis à La Côte d'or à Saulieu et décida un beau jour d'en finir avec la restauration guindée, a voulu changer de style, de cuisine et de vie. Il a ainsi lancé un «atelier» de cuisine ouvert à tous, dit À Côté, sur le modèle des deux ateliers de Joël Robuchon à Paris. Un pari fou? Pas tant que ça.

Tout Metz, qui aime manger dans la décontraction, accourt désormais implorer un coin de table ou un strapontin. Le lieu est affable, drôle, relax. Les comptoirs, autour de la cuisine centrale, permettent d'admirer le travail du chef qui, en sportif, pratique le «one-man-chaud» avec promptitude, mitonnant, au vu et au su de tous, de jolis plats façon tapas chics, des mets classiques revisités ou encore des assiettes fusion de belle allure et de grand goût.

Prouvant à qui en douterait qu'il est et reste le charmeur de sa ville, le bel Éric exalte le produit de saison, joue la belle alliance du moment, manie avec dextérité les épices lointaines picotant le poisson

marin ou d'eau douce, la belle idée rustique ou raffinée avec le même esprit sûr et le même joli geste technique.

Ce qui vous attend là, au gré d'une carte changeante, de suggestions pleines d'esprit, qui collent au marché voisin? Il y a le carpaccio de saint-jacques aux truffes de Meuse, le thon rouge façon «spicy» mi-cuit aux épices thaï avec ses perles de wasabi, ou encore le cœur du même thon rouge arrosé d'un bouillon au basilic, à la coriandre et à la citronnelle. Bluffants et séducteurs!

Des plats qui plaisent à tous les publics

Les grenouilles sautées à l'ail et au persil, dites «à la provençale», mais en fait très lorraines d'esprit, cousinant avec le beurre d'escargot aillé, font un moment régionaliste et une assiette assez jouissive. De même que la bouillabaisse, avec ses poissons «désarêtés» (rascasse, rouget, bar, saint-jacques) et sa belle soupe safranée, constitue un monument du genre.

Il y aussi le pied de cochon sur tartine, les spaghettis aux vongole,

bel exercice à l'italienne, comme à Venise, les rustiques rognons de veau à la moutarde ou le canaille croustillant de boudin noir aux pommes. Bref, du tout sur le tout, forcément séduisant, plaisant à tous les publics et flattant tous les goûts.

La carte des vins n'est pas bon marché – seul reproche à adresser au lieu. Mais les crus qui sont proposés au verre valent la dégustation. Au fil des choix du moment, on découvre ainsi un insolite rouge de château de Bertaud-Bélieu 2000 côtes de Provence rouge, produit à Gassin, plein de fruit et de fraîcheur (à 38 euros) qui fait merveille sur les épices. In fine, le cheesecake aux spéculos fait une issue de choix et passe comme une lettre à la poste.

Voilà un lieu tendance et de haute qualité. Comme une aubaine savoureuse à ne pas laisser passer.

À Côté, 43, place de Chambre, 57000 Metz. Tél. : 0033 9 62 55 43 63 ou 0033 3 87 66 38 84. Fermé dimanche, lundi. Menus : 35 euros (découverte). Carte : 30 -65 euros.

Une semaine portugaise

Le Sofitel Le Grand Ducal va vivre cette semaine au rythme du Portugal avec un menu spécial.



Sébastien Perrot (à gauche), chef de l'Étoile du Top Floor, et le chef Daniel Schlaipfer, venu du Portugal pour la semaine.

Le chef Daniel Schlaipfer, allemand d'origine mais installé au Portugal depuis dix ans, est aux manettes des cuisines de l'Étoile du Top Floor pour cette nouvelle édition des «Coups d'food du Grand Ducal».

Toute la semaine sera proposé un menu trois plats à 50 euros par per-

sonne, proposant notamment le caldo verde et chouriço (soupe nationale portugaise) ou encore la balhau, un véritable voyage gastronomique vers le Portugal.

Restaurant l'Étoile du Top Floor
Hôtel Sofitel Le Grand Ducal
Réservations au 24 87 73 10.