

GASTRONOMIE

# Sans viande

26

De plus en plus de personnes suivent un RÉGIME VÉGÉTARIEN OU VÉGANE. L'offre au restaurant à longtemps été maigre, mais Luxembourg suit désormais la tendance et le nombre d'enseignes spécialisées explose. Carnet d'adresses.

More and more people are following a **VEGETARIAN OR VEGAN DIET** but meat-free offerings in our restaurants have for a long time been limited. All that is starting to change and the number of specialist vegetarian and vegan eateries in Luxembourg is on the rise. Here is our selection.

Mangue et caramel de mangue,  
le dessert végétane d'Yves  
Jehanne à La Cristallerie.  
The vegan dessert by Yves  
Jehanne of La Cristallerie:  
mango with mango caramel.

Cannelloni de céleri et truffes



30

## LA CRISTALLERIE

Le chef étoilé Fabrice Salvador va jusqu'à proposer un menu gastronomique végétarien en cinq services appelé « Le Jardin ». Ce Toulousain s'amuse à travestir un cassoulet avec du tofu fumé en guise de lardons et des carottes laquées au soja pour évoquer les saucisses. Le pâtissier Yves Jehanne le suit dans cette démarche avec des desserts sans œufs, sans crème et sans lait.

The Michelin-starred chef Fabrice Salvador goes so far as to propose a 5-course gourmet vegan set menu called "Le Jardin" (the garden). This native of Toulouse has playfully created a cassoulet with smoked tofu that looks like bacon and soy-glazed carrots to convey the sausages. The pastry chef, Yves Jehanne, takes the same approach, crafting desserts without eggs, cream and milk.

18, place d'Armes à Luxembourg (Centre-ville).  
[www.hotel-leplacedarmes.com](http://www.hotel-leplacedarmes.com)



## Les gastronomiques Gastronomic options

**L**uxembourg ne compte aucun restaurant gastronomique uniquement végétarien, alors que c'est devenu courant dans plusieurs grandes villes. Cependant, les grands chefs sont de mieux en mieux sensibilisés à la question et de plus en plus de restaurants gastronomiques se décarcassent pour travailler les légumes de manière extraordinaire. Un des spécialistes en la matière est René Mathieu (La Distillerie et Brasserie Côté Cour à Bourglinster), qui dresse des assiettes spectaculaires, joue sur les textures, décline les légumes de saison et va cueillir herbes et fleurs le matin.

Alain Pierron au restaurant Les Roses à Mondorf propose un menu « Les Florales », créatif et fidèle

aux produits de saison, uniquement végétarien.

À Roder (Clervaux), Hans Poppelaars au Manoir Kasselslay travaille les produits du terroir. Il propose un magnifique menu végétarien en cinq services travaillé avec la même élégance que le reste de la carte.

La Maison Lefèvre, à Esch-sur-Alzette, a augmenté la carte de quatre plats végétariens, tous mieux présentés les uns que les autres. Ses Légumes automnaux aux senteurs de sous-bois font rêver même les carnivores.

Bel effort et belles recherches également de la part de Julien Elles (Two6Two à Strassen) ou d'Angelo Vaccaro (Loxalis à Dudelange) pour avoir des propositions végétariennes ou véganes tous les jours.

**U**nlike other large cities Luxembourg has no gourmet vegetarian restaurants. However some of the best chefs are becoming more and more aware of this way of life and more and more gourmet restaurants are deciding to work with vegetables in an extraordinary and interesting way. One of the specialists in this field is René Mathieu (at La Distillerie and Brasserie Côté Cour in Bourglinster), who picks herbs and flowers every morning and puts together spectacular dishes that play with textures and seasonal vegetables.

Alain Pierron at the restaurant Les Roses in Mondorf offers a creative menu called "Les Florales", which uses only vegetarian seasonal produce.

Hans Poppelaars at the Manoir Kasselslay in Clervaux/Roder works with produce from the local region. The restaurant offers a magnificent five-course vegetarian menu that is prepared with the same care and elegance as the rest of the menu.

La Maison Lefèvre in Esch-sur-Alzette has added four vegetarian dishes to its menu, each one better presented than the last. Its autumnal vegetables with their strong scent of earth and undergrowth will make even carnivores dream.

Julien Elles (of Two6Two in Strassen) or Angelo Vaccaro (of Loxalis in Dudelange) have also made great efforts and researched meat-free food, offering vegetarian or vegan proposals every day.



Fabrice Salvador,  
chef, La Cristallerie

31

Bernard

"A few good addresses managed to really fulfil  
my yearning to discover new flavours."

