

FABRICE SALVADOR ET LA CUISINE RESPONSABLE

Tout a changé sans crier gare. Comme tant de restaurateurs, Fabrice Salvador (43 ans) a beaucoup souffert de la pandémie de coronavirus, qui a non seulement provoqué des dommages économiques sévères, mais également soulevé la question de savoir à quoi va ressembler le secteur à l'avenir. «Personne ne le sait vraiment», déclare Fabrice Salvador. «Mais il vaut mieux utiliser son énergie à bon escient et rester optimiste. Je ne peux pas parler continuellement du Covid-19 avec mes clients.» C'est au cœur de la capitale, plus précisément au sein du charmant hôtel «Le Place d'Armes», que ce Français du Sud règne depuis novembre 2013 sur trois restaurants devenus incontournables dans le paysage culinaire de la place. Au «Café de Paris», vous trouverez un bar très bien achalandé, qui sert des tartes flambées et des plateaux de charcuterie et de fromage rustiques. «Le Pléss», rôtisserie rénovée en 2017, propose une carte où se côtoient côte de bœuf, crevettes et poulets croustillants en sauce aux morilles. Fabrice ne s'était encore jamais lancé dans le concept de bistronomie:

«C'est comme si l'on souhaitait avoir un steak bleu, mais un peu grillé.»

Et puis il y a également «La Cristallerie», le fleuron gastronomique de l'hôtel, qui peut accueillir environ vingt convives. En 2015, sous la direction de Fabrice Salvador, l'établissement entre dans le cercle des restaurants étoilés au Guide Michelin et obtient la note de 16,5 sur 20 au Gault&Millau. Auparavant, Fabrice Salvador avait déjà décroché une étoile dans son propre restaurant «Influence des Saveurs» à Esch-sur-Alzette. À la Cristallerie, le cadre est noble et la cuisine raffinée. «De nombreux clients de l'hôtel fréquentent les trois établissements», confie-t-il. «Car chacun possède sa propre atmosphère, en plus de sa propre grille tarifaire. Ils se complètent.»

Y a-t-il un risque que le coronavirus bouscule durablement les habitudes des clients? Par exemple, que les gens ne souhaitent plus rester longtemps dans une même pièce très fréquentée? Selon lui, c'est l'une des tendances constatées, qui n'aurait cependant rien à voir avec le virus. «Les menus interminables sont de moins en moins intéressants.» La formule la plus populaire à La Cristallerie est une association entrée - plat - dessert. «Chacun choisit ce qu'il souhaite manger. Les gens veulent se faire plaisir et faire des expériences. Mais de préférence, sans rester plus de deux heures à table.»

Le chef, dont l'amour pour l'Asie transparaît occasionnellement sur la carte, s'efforce d'acheter des produits locaux et régionaux, hormis ceux qui ne sont tout simplement

pas disponibles ici. Il est convaincu que dans le futur, il y aura toujours du caviar, de la truffe ou du homard au menu des grands restaurants. «Mais les priorités pourraient évoluer dans le bon sens», déclare-t-il. Dans une approche progressive, prudente et durable, il tente aussi de trouver des produits un peu plus simples: «Bien sûr, nous savons où nous mettons les pieds.» Actuellement, il travaille notamment sur un poisson d'eaux profondes nommé beryx: il est certes «un peu compliqué à préparer», mais excellent. Il est aussi difficile à attraper, c'est pourquoi il faut le manier avec soin. «Je suis certain que les restaurants gastronomiques vont s'orienter davantage sur la disponibilité des produits.»

«La crise nous l'a plutôt confirmé. Elle réaffirme également un chemin déjà emprunté avant l'épidémie de coronavirus, vers une cuisine exigeante et responsable. Ce n'est pas seulement le travail de quelques mois.» En matière d'achats, il ne laisse pas de place aux compromis: «Nous devons veiller à acheter chez les bons producteurs: la qualité de la cuisine dépend de celle des produits.» Il ne veut pas entendre parler de tomates au mois de janvier ni de fraises en provenance d'Argentine lorsque c'est la saison des fruits rouges en Provence. Le respect des saisons signifie «être un peu plus en phase avec la nature».

«Je pense que les choses avancent doucement», confie Fabrice Salvador. Celui-ci peut fort bien envisager une salade de haricots verts en haute cuisine, «toutes ces choses qui paraissent normales aujourd'hui». Caviar, truffe ou homard ne seraient plus forcément nécessaires. «Des produits très simples à la base des plats gastronomiques - c'est tout à fait possible», déclare-t-il. «C'est à nous de réfléchir à ce que nous pouvons faire. Notre organisation est quotidiennement remise en question.» Pourtant, il garde un seul objectif en tête: «Il faut que les clients puissent voir que la qualité n'est pas seulement la même, mais qu'elle est un cran au-dessus.»

LA CRISTALLERIE

18 Place d'Armes — L-1136 Luxembourg
Tél. +352 / 27 47 37 42 1

la-cristallerie.com

