



Le coup de cœur
de Laurent Marinangeli
(sommelier au restaurant
«De Pfefferkärn»)

Barbera d'Asti superiore 2003

L'Azienda Agricola Cascina La Ghersa est située au cœur de la zone de production la plus intéressante et la plus traditionnelle pour la production du Barbera d'Asti. Le domaine s'étend sur une superficie de 22 hectares dans la vallée de la Nizza. En 1989, Massimo Pastura reprend les rênes de la *cantina* familiale Cascina La Ghersa. Avec sa passion de jeune vigneron, il entreprend de remettre le Barbera d'Asti sur le devant de la scène en tant que grand vin du Piémont. Cette vigne provient des plus vieilles vignes du domaine. Ce vin est depuis reconnu par les consommateurs, la critique et les guides comme l'un des plus grands Barbera d'Asti.

Ce Barbera, d'une couleur rouge intense avec des reflets grenat très brillants, a un nez complexe et profond avec une forte concentration tout en gardant une surprenante fraîcheur avec des notes de mûres, des arômes de tabac. La bouche est ample avec beaucoup d'élégance, très suave, la concentration aromatique est impressionnante. Il y a de la matière, mais toujours de la fraîcheur et du fruit mûr.

Freelance, 2, Neidierfchen à Bech.
Tél. : 43 68 42.

Jonglages culinaires

Voilà un an et demi que l'Influences des saveurs propose, à Esch-sur-Alzette, une cuisine personnelle et étonnante, reconnue par le Michelin qui lui a décerné une étoile.

Pas évident, quand on ne connaît pas l'endroit, de se rendre à l'Influences des saveurs, le restaurant gastronomique d'Arnaud Garnier et du chef Fabrice Salvador. Le plus simple étant encore de se rendre - et se garer - à la Place Benelux et traverser la rue de Belvaux.

De notre journaliste
Pablo Chimienti

Le décor d'Influences des saveurs garde encore les traces d'un passé pas si ancien quand les murs du 118, rue de Belvaux à Esch-sur-Alzette, étaient occupés par le restaurant Fridrici, étoilé lui aussi. Normalement, tout devait disparaître et laisser la place à quelque chose de plus moderne mais, depuis, la crise est passée par là, avouent les nouveaux maîtres des lieux qui ont finalement dû refaire la peinture eux-mêmes.

Peu importe, contrairement à tant de restaurants-lounge, le principal ici n'est pas le design des lieux, mais bien les saveurs et les odeurs proposées dans les plats pensés et réalisés par le chef toulousain Fabrice Salvador - ancien chef exécutif de La Table du Lancaster à Paris - et dans les vins choisis par le chef sommelier maison, Julien Berthomier.

Les deux chefs jouent ici les équilibristes et les jongleurs des saveurs, des jongleurs professionnels, cela va sans dire. Car à l'Influences des saveurs, point de menu fixe. Les plats sont le résultat d'une «cuisine personnelle du marché», précise Fabrice Salvador, qui a ramené de ses nombreux voyages des épices du monde entier pour «proposer un voyage aux pays des sens et des saveurs», souligne le directeur de salle, Arnaud Garnier.

Quatre formules mais pas de menu

Le seul choix possible pour le client est celui de la formule (et encore toute la table doit prendre la même) : «Le Saveur» et ses 4 plats (minimum) à 68 euros, «L'Influence» et ses 6 plats à 85 euros ou «L'Influence des saveurs» et ses 9 plats pour 130 euros. Un menu déjeuner à 30 euros est également pro-



Les cuisses de grenouilles version Fabrice Salvador. Un délice, même quand on n'est pas vraiment fan de batraciens.

posé le midi (hors dimanches et jours fériés). Libre à chacun, bien sûr, de donner ses restrictions et ses interdits au chef, qui va évidemment les prendre en compte.

Tout le reste se veut une découverte permanente ou une surprise suit l'autre. Lors de notre visite le menu était le suivant : soupe de carottes jaunes au lait fumé, cueillette bio de légumes de saison, foie gras grillé au bouillon de foin de Crau, cuisses de grenouilles sautées au tamarin, spoom pomme, citronnelle et piment, presa de cochon ibérique, douceur à la canadienne, carré menthe, sucette au carambar et ma-

caron au citron. Et sans entrer dans le détail, on peut aisément dire que c'était un sans faute, avec un brin de cuisine traditionnelle française, une pointe de fusion asiatique, un soupçon de cuisine innovante... et des produits de haut standing. «Je peux comprendre qu'on me dise : "Je n'aime pas", conclut Arnaud Garnier. Mais pas que ce n'est pas bon». Le 23 septembre dernier, en tout cas, c'était bon, très bon même!

Influences des saveurs,
118, rue de Belvaux, L-4026,
Esch-sur-Alzette. Tél. : 55 80 94.
Fermé dimanche soir, lundi et mardi.



Le foie gras grillé de l'Influences des saveurs.

La carte de la qualité

Jusqu'au 23 octobre, Cora Concorde organise à Bertrange sa grande foire aux vins d'automne.

Des vins rares et exceptionnels côtoyant une large sélection de vins de propriétaires au rapport qualité-prix des plus intéressants! C'est l'événement, à ne pas rater, que vous propose Cora Concorde à partir de ce matin et jusqu'au 23 octobre.

Manifestement, et une petite dégustation le prouve, Cora Concorde a choisi la carte de la qualité. L'enseigne a sélectionné des petits producteurs produisant des vins excellents, à des prix défiant toute concurrence. Et, dans le même temps, des acquisitions en primeur des crus du Bordelais à des prix attractifs.

Les fidèles clients de Cora Concorde ont d'ailleurs eu la possibilité de déguster, en avant-première hier soir, une grande partie de l'assortiment proposé.

Parmi les coups de cœur, citons M. de Minuty, un beau blanc de Provence, un vin bien équilibré, frais, qui accompagnera de manière idéale une grillade de poissons. Et ce, pour 8,90 euros la bouteille.

Pour des petits repas entre copains ou sur le pouce, pourquoi ne pas ouvrir un Réserve Perrin 2009 (côtes-du-Rhône) du Château Beaucastel, cité au Guide Hachette 2011. Un vin vif et corsé à souhait, d'une garde de trois à

cinq ans, idéal avec un peu de charcuterie ou un morceau de brie de Meaux, au prix intéressant (6,49 euros).

Vin recherché, de bonne renommée, proposé dans une majorité de grands restaurants, le Gigondas 2007 Les Pallières Terrasses du diable est un cru bien charpenté, puissant mais très équilibré. Il restera sans problème six à dix ans en cave et accompagnera idéalement les pâtés de gibier, les côtes de sanglier grillé ou un lièvre sauté en cocotte au thym et petits oignons. Et ce, pour moins de 15 euros la bouteille.

Le Bilat-Haut 2008, un Roussillon de la Maison Chapoutier se fera lui aussi une belle place dans votre cave avec sept à dix ans de garde. À servir avec une belle côte de bœuf ou un cassoulet. Un vin très souple et très aromatique, pour 7,49 euros.

À découvrir aussi, pour une surprise étonnante, le Château Malmaison 2003 de Nadine de Rothschild, élégant, agréable, prêt à boire, mais pouvant aussi être gardé trois à cinq ans (13,50 euros, à ne pas louper).

Citons enfin un autre coup de cœur du Guide Hachette 2011, un Saint-Estèphe, le Château Petit Bocq 2007, vin plein de souplesse, fruité, même un peu féminin, à 12,99 euros la bouteille.



Photo : didier sylvestre

MM. Julien Locatelli (responsable achats, manager rayon vins), Jean-Pierre Schumacher et Marc Giacometti (œnologues) lors de la présentation de quelques-uns des 150 vins du monde proposés à Cora Concorde.