Â« Le futur nous fera peut-Ãªtre manger plus de lÃ©gumes Â»

Description

Le chef Belge RenÃ© Mathieu qui vient **dâ??Ãªtre sacrÃ© meilleur chef du monde de lÃ©gumes par le Guide Vert**, rÃ©fÃ©rence planÃ©taire de la **cuisine vÃ©gÃ©tale**. Son grand-pÃ¨re, garde forestier lui a fait dÃ©couvrir les secrets de la forÃªt.

Câ??est une figure incontournable de la gastronomie luxembourgeoise : depuis une dizaine dâ??annÃ©es, **RenÃ© Mathieu est aux fourneaux de La Distillerie Ã Bourglinster (Luxembourg).**

RenÃ© Mathieu: Â« Le futur nous fera peut-Ãªtre manger plus de lÃ©gumes Â»

Auteur: RaphaÃ«l Ferber|ActualisÃ©: 10.06.2021 18:14

default watermark

Une table, une histoire

https://5minutes.rtl.lu/lifestyle/gastronomie/a/1725322.html

Dans cette sÃ©rie gastronomique, on sâ??invite Ã une table remarquable du Luxembourg ou de la Grande RÃ©gion afin dâ??Ã©voquer lâ??histoire du chef ou des lieux. Ce premier Ã©pisode nous emmÃ¨ne chez **RenÃ© Mathieu, chef de La Distillerie Ã Bourglinster.**

Câ??est une figure incontournable de la gastronomie luxembourgeoise : depuis une dizaine dâ??annÃ©es, RenÃ© Mathieu est aux fourneaux de La Distillerie Ã Bourglinster, Ã une quinzaine de km de la capitale du Grand-DuchÃ©.

Sur un relief boisÃ© qui domine le chÃ¢teau du XIIIe siÃ¨cle abritant le restaurant, le Belge de 59 ans y **compose des menus sans aucun produit animal, dans une dÃ©marche locale**. **Sa philosophie est Ã©galement de proposer une alimentation saine Â« pour le bien du corps et de lâ??esprit Â».**

Nous devrions avoir une bonne hygiÃ¨ne alimentaire si nous voulons quâ??ils soient notre mÃ©dicament. Aujourdâ??hui la rÃ©alitÃ© est quâ??une mauvaise hygiÃ¨ne alimentaire peut trÃ¨s facilement coÃ»ter cher Ã notre santÃ©.

Â« Les aliments, quâ??ils soient Â« vÃ©gÃ©tal Â» ou Â« animal Â», sont source de vie mais peuvent aussi compromettre la vie. En dehors de lâ??environnement, la nourriture est la principale source de nos maladies Â» souligne le chef. *Â« Nous devrions avoir une bonne hygiÃ¨ne alimentaire si nous voulons quâ??ils soient notre mÃ©dicament. Aujourdâ??hui la rÃ©alitÃ© est quâ??une mauvaise hygiÃ¨ne alimentaire peut trÃ¨s facilement coÃ»ter cher Ã notre santÃ©. Â»*

DÃ©signÃ© Ã la fin octobre 2020 comme le meilleur chef du Luxembourg 2021 par le Gault & Millau, RenÃ© Mathieu a aussi eu les honneurs du **Â« Weâ??re Smart Green Guide Â», guide belge qui a dÃ©cernÃ© la premiÃ¨re place de son classement mondial des meilleurs restaurants de**

lÃ©gumes du monde Ã La Distillerie, par ailleurs aurÃ©olÃ© dâ??une Ã©toile au Michelin.

Il y propose un **menu unique, Ã base de lÃ©gumes, plantes et racines** (120 euros le midi et le soir). **Sa dÃ©marche se nourrit dâ??une rÃ©flexion sur le rÃ©chauffement climatique et la prÃ©servation des ressources**.

Exemple : dans son menu de Printemps 2021, on trouve actuellement du **chou rave associÃ© Ã des fraises, du cotyledon, une fleur et des feuilles du jour, rehaussÃ©s dâ??une Ã©mulsion au miel.**

La pandÃ©mie et les confinements lâ??ont encore renforcÃ© dans ses convictions, en dÃ©montrant la nÃ©cessitÃ© dâ??un approvisionnement local.

https://play.rtl.lu/shows/fr/une-table-une-histoire/episodes/r/3246047

Le meilleur restaurant de lÃ©gumes du monde est (toujours) luxembourgeois !

RTL|ActualisÃ©: 21.09.2021 14:51

default watermark

https://5minutes.rtl.lu/lifestyle/gastronomie/a/1789260.html

Â« Cette rÃ©compense me motive Ã aller encore plus loin Â», lance le Chef RenÃ© Mathieu de Bourglinster. Son restaurant, Â« La Distillerie Â» est sacrÃ© meilleur restaurant de lÃ©gumes au monde pour la 2e annÃ©e consÃ©cutive.

*Â« **La cuisine vÃ©gÃ©tale** nâ??est pas une cuisine de substitution, mais une cuisine Ã part entiÃ¨re.* ***Elle est dÃ©licieuse, colorÃ©e, rÃ©confortante, lÃ©gÃ¨re, extra gourmande, rÃ©jouissante, fine, rustiqueâ?¦***

Elle est ce que vous voulez quâ??elle soit Â», a dÃ©clarÃ© le chef RenÃ© Mathieu en apprenant que sa table, **Â« La Distillerie Â», remportait pour la deuxiÃ¨me annÃ©e de suite le prix Weâ??re Smart Award du Meilleur restaurant de lÃ©gumes du monde**.

Titre que **le Guide Vert, Â« rÃ©fÃ©rence dans le monde culinaire des lÃ©gumes Â»,** avait dÃ©jÃ dÃ©cernÃ© au chef luxembourgeois en septembre 2020. Dans la foulÃ©e, Ã la **fin octobre 2020, il avait Ã©tÃ© dÃ©signÃ© meilleur chef du Luxembourg 2021 par le Gault & Millau.**

Au cours de lâ??annÃ©e Ã©coulÃ©e, **Weâ??re Smart World a visitÃ© des centaines de restaurants dans le monde entier. Lâ??Ã©quipe Ã©value si les menus** des restaurants sont **composÃ©s** dâ??**au moins deux tiers de fruits et lÃ©gumes**, mais aussi selon des critÃ¨res basÃ©s sur leur crÃ©ativitÃ© culinaire, leur **empreinte Ã©cologique** et leur **impact social**.

Â« Les aliments, quâ??ils soient Â« vÃ©gÃ©tal Â» ou Â« animal Â», sont source de vie mais peuvent aussi compromettre la vie. En dehors de lâ??environnement, la nourriture est la principale source de nos maladies Â», avait expliquÃ© le chef dâ??origine belge lors du reportage que *RTL 5 Minutes* lui avait consacrÃ©, sur ses terres. Distillant son conseil sous forme de constat: *Â« Nous devrions avoir une **bonne hygiÃ¨ne alimentaire** si nous voulons quâ??ils soient notre mÃ©dicament. Aujourdâ??hui*

la rÃ©alitÃ© est quâ??une mauvaise hygiÃ¨ne alimentaire peut trÃ¨s facilement coÃ»ter cher Ã notre santÃ©. Â»

Le **chef Xavier Pellicer** du restaurant Ã©ponyme Ã **Barcelone**, devient, lui, **Â« Plant-Based Untouchable Â», pour ses efforts continus dans le domaine des fruits et lÃ©gumes.**

Les **meilleurs restaurants Ã base de plantes sont rÃ©compensÃ©s de 1 Ã 5 radis** dans le *Weâ??re Smart Green Guide*. Ces Awards sont considÃ©rÃ©s comme la cerise sur le gÃ¢teau et rÃ©compensent chaque annÃ©e un certain nombre de grands restaurants pour leur excellence.

Le Top 10 des meilleurs restaurants **Ã base de plantes dans le monde** :

1. **La Distillerie (Luxembourg â?? Bourglinster), Chef RenÃ© Mathieu**
2. De Nieuwe Winkel (Pays-Bas â?? Nijmegen), Chef Emile van der Staak
3. Vrijmoed (Belgique â?? Gand), Chef MichaÃ«l Vrijmoed
4. Piazza Duomo (Italie â?? Alba), Chef Enrico Crippa
5. Lâ??Oustau de BaumaniÃ¨re (France â?? Les Baux de Provence), Chef Glenn Viel
6. Lâ??ArpÃ¨ge (France â?? Paris), Chef Alain Passard
7. Eleven Madison Park (Ã?tats-Unis â?? New York), Chef Daniel Humm
8. Ricard Camarena (Espagne â?? Valence), Chef Ricard Camarena
9. Humus x Hortense (Belgique â?? Bruxelles), Chef Nicolas Decloedt
10. **Lâ??Air du Temps (Belgique â?? Liernu), Chef Sang-Hoon Degeimbre**

default watermark

Categorie

1. SRHGx
2. to check

Tags

1. cuisine
2. futur
3. lÃ©gumes
4. plantes
5. restaurant

date crÃ©Ã©e
31 mars 2023
Auteur
cblancke