

« Le futur nous fera peut-être manger plus de légumes »

Description

Le chef Belge Ren  Mathieu qui vient d'être sacr  meilleur chef du monde de légumes par le **Guide Vert**, référence planétaire de la **cuisine végétale**. Son grand-père, garde forestier lui a fait découvrir les secrets de la forêt.

C est une figure incontournable de la gastronomie luxembourgeoise : depuis une dizaine d'années, **Ren  Mathieu est aux fourneaux de La Distillerie   Bourglinster (Luxembourg)**.

Ren  Mathieu: « Le futur nous fera peut-être manger plus de légumes »

Auteur: Raphaël Ferber | Actualis : 10.06.2021 18:14

Une table, une histoire

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

Dans cette série gastronomique, on s'invite à une table remarquable du Luxembourg ou de la Grande Région afin d'évoquer l'histoire du chef ou des lieux. Ce premier épisode nous emmène chez **Ren  Mathieu, chef de La Distillerie   Bourglinster**.

C est une figure incontournable de la gastronomie luxembourgeoise : depuis une dizaine d'années, Ren  Mathieu est aux fourneaux de La Distillerie   Bourglinster, à une quinzaine de km de la capitale du Grand-Duché.

Sur un relief bois  qui domine le château du XIIIe siècle abritant le restaurant, le Belge de 59 ans y **compose des menus sans aucun produit animal, dans une démarche locale. Sa philosophie est également de proposer une alimentation saine à pour le bien du corps et de l'esprit à**.

Nous devrions avoir une bonne hygiène alimentaire si nous voulons qu'ils soient notre médicament. Aujourd'hui la réalité est qu'une mauvaise hygiène alimentaire peut très facilement coûter cher à notre santé.

« Les aliments, qu'ils soient à végétal à ou à animal à, sont source de vie mais peuvent aussi compromettre la vie. En dehors de l'environnement, la nourriture est la principale source de nos maladies » souligne le chef. « Nous devrions avoir une bonne hygiène alimentaire si nous voulons qu'ils soient notre médicament. Aujourd'hui la réalité est qu'une mauvaise hygiène alimentaire peut très facilement coûter cher à notre santé. »

Désigné à la fin octobre 2020 comme le meilleur chef du Luxembourg 2021 par le Gault & Millau, Ren  Mathieu a aussi eu les honneurs du **« We re Smart Green Guide à », guide belge qui a décerné la première place de son classement mondial des meilleurs restaurants de**

IÃ©gumes du monde Ã La Distillerie, par ailleurs aurÃ©olÃ© dÃ©une Ã©toile au Michelin.

Il y propose un menu unique, Ã base de IÃ©gumes, plantes et racines (120 euros le midi et le soir). Sa dÃ©marche se nourrit dÃ©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 dÃ©une Ã©mulsion au miel.**

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

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

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

RTL|ActualisÃ©: 21.09.2021 14:51

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

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

Ã« **La cuisine vÃ©gÃ©tale nÃ©est pas une cuisine de substitution, mais une cuisine Ã part entiÃ¨re. Elle est dÃ©licieuse, colorÃ©e, rÃ©confortante, IÃ©gÃ©re, extra gourmande, rÃ©jouissante, fine, rustique?**!

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

Titre que le Guide Vert, Ã« rÃ©fÃ©rence dans le monde culinaire des IÃ©gumes Ã», 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, **WeÃ©re Smart World a visitÃ© des centaines de restaurants dans le monde entier. LÃ©Ã©quipe Ã©value si les menus des restaurants sont composÃ©s dÃ©au moins deux tiers de fruits et IÃ©gumes**, mais aussi selon des critÃ¨res basÃ©s sur leur crÃ©ativitÃ© culinaire, leur **empreinte Ã©cologique** et leur **impact social.**

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

la réalité est qu'une mauvaise hygiène alimentaire peut très facilement coûter cher à notre santé. »

Le chef Xavier Pellicer du restaurant éponyme à Barcelone, devient, lui, « Plant-Based Untouchable », pour ses efforts continus dans le domaine des fruits et légumes.

Les meilleurs restaurants à base de plantes sont récompensés de 1 à 5 radis dans le *World's 50 Best Restaurants*. Ces Awards sont considérés comme la cerise sur le gâteau et récompensent chaque année un certain nombre de grands restaurants pour leur excellence.

Le [Top 10 des meilleurs restaurants à base de plantes dans le monde](#) :

1. **La Distillerie (Luxembourg à Bourglinster), Chef René Mathieu**
2. De Nieuwe Winkel (Pays-Bas à Nijmegen), Chef Emile van der Staak
3. Vrijmoed (Belgique à Gand), Chef Michaël Vrijmoed
4. Piazza Duomo (Italie à Alba), Chef Enrico Crippa
5. L'Oustau de Baumanière (France à Les Baux de Provence), Chef Glenn Viel
6. L'Arpège (France à Paris), Chef Alain Passard
7. Eleven Madison Park (États-Unis à New York), Chef Daniel Humm
8. Ricard Camarena (Espagne à Valence), Chef Ricard Camarena
9. Humus x Hortense (Belgique à Bruxelles), Chef Nicolas Declodt
10. **L'Air du Temps (Belgique à Liernu), Chef Sang-Hoon Degeimbre**

Categorie

1. SRHGx
2. to check

Tags

1. cuisine
2. futur
3. légumes
4. plantes
5. restaurant

date créée

31 mars 2023

Auteur

cblancke