

« 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 v g tale**. 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 v g tal à ou 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 à » 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**

d'œcerner la premi'ere place de son classement mondial des meilleurs restaurants de légumes du monde à La Distillerie, par ailleurs aurœolœ d'œune œtoile au Michelin.

Il y propose un menu unique, œ base de légumes, plantes et racines (120 euros le midi et le soir). Sa d'œmarche se nourrit d'œune œflexion sur le œchauffement climatique et la prœservation des ressources.

Exemple : dans son menu de Printemps 2021, on trouve actuellement du **chou rave associœ œ des fraises, du cotyledon, une fleur et des feuilles du jour, rehaussœs d'œune œmulsion au miel.**

La pandœmie et les confinements lâœmont encore renforcœ dans ses convictions, en d'œmontrant la nœcessitœ d'œun approvisionnement local.

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

Le meilleur restaurant de légumes du monde est (toujours) luxembourgeois !

RTL|Actualisœ: 21.09.2021 14:51

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

œ « Cette œcompense me motive œ aller encore plus loin œ », lance le Chef Renœ Mathieu de Bourglinster. Son restaurant, œ « La Distillerie œ » est sacrœ meilleur restaurant de légumes au monde pour la 2e annœe consœcutive.

œ « **La cuisine vœgœtale nœ est pas une cuisine de substitution, mais une cuisine œ part enti'ere. Elle est d'œlicieuse, colorœe, œconfortante, lâœgœre, extra gourmande, œjouissante, fine, rustiqueœ !**

Elle est ce que vous voulez qu'œelle soit œ », a d'œclarœ le chef Renœ Mathieu en apprenant que sa table, œ « La Distillerie œ », remportait pour la deuxi'eme annœe de suite le prix [Weœ Smart Award](#) du Meilleur restaurant de légumes du monde.

Titre que le **Guide Vert, œ œfœrence dans le monde culinaire des légumes œ », avait d'œjœ d'œcernœ au chef luxembourgeois en septembre 2020.** Dans la foulœe, œ la fin octobre 2020, il avait œtœ d'œsignœ [meilleur chef du Luxembourg 2021 par le Gault & Millau.](#)

Au cours de lâœannœe œcoulœe, **Weœ Smart World a visitœ des centaines de restaurants dans le monde entier. Lœœœquipe œvaluesi les menus des restaurants sont composœs d'œau moins deux tiers de fruits et légumes, mais aussi selon des crit'eres basœs sur leur crœativitœ culinaire, leur empreinte œcologique et leur impact social.**

œ « Les aliments, qu'œils soient œ vœgœtal œ ou œ animal œ », sont source de vie mais peuvent aussi compromettre la vie. En dehors de lâœenvironnement, la nourriture est la principale source de nos maladies œ », avait expliquœ le chef d'œorigine belge [lors du reportage que RTL 5 Minutes lui](#)

[avait consacré](#), sur ses terres. Distillant son conseil sous forme de constat: *« 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. »*

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 *We're Smart Green Guide*. 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 Decloedt
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