

Un cassoulet pour la route

Les maisons de bouche: le Jardin Gourmand, à Hesperange

Didier Port n'a pas l'âme d'un petit chimiste: il cuisine, purement et simplement.

La question ne le fait pas trembler, seulement sourire avec gourmandise. «Exécution demain à l'aube. Vous avez droit à un dernier repas. Que commandez-vous?». «Un cassoulet, répond-il les yeux brillants. Avec une saucisse à l'ail, un confit de canard, une saucisse de Toulouse, du lard... Et comme boisson, ma foi, autant en profiter, le meilleur: un Pétrus!» Tout est dit.

Didier Port n'est pas homme à «revisiter» les grands classiques de la cuisine. Il les prépare, avec amour, un point c'est tout. Et surtout, sans tricher sur les portions ni les proportions.

Ce Lorrain de 51 ans, établi au Luxembourg depuis plusieurs décennies, a jeté son dévolu il y a bientôt trois ans sur l'établissement d'Hesperange bordé par l'Alzette et le parc de la localité, à l'ombre du château.

A l'arrière, la grande terrasse du Jardin Gourmand offre un cadre propice à ceux qui veulent couper leur journée de travail, comme à ceux qui veulent profiter de la douceur d'une soirée d'été. Quatorze personnes travaillent dans



Photo: Tania Feller

«Le terme "gastronomie" fait parfois peur aux gens parce qu'il évoque des portions peu généreuses»

l'établissement, et le patron, secondé par son épouse Sylvie, garde jalousement sa place aux fourneaux.

«Mon métier, c'est cuisinier. Bien sûr, j'ai appris le reste sur le tas, mais je ne quitte pas la cuisine. J'ai toujours aimé la bonne cuisine. Ma mère nous préparait de tout. C'étaient des plats différents tous les jours. Et le vendredi, poisson. J'ai

ainsi pris goût tout jeune à la saumonette, au mulot, à la lotte...»

Ses madeines de Proust ont des parfums de l'Est de la France: tarte à la mirabelle, pomme de terre rôtie. «Mais je ne fais pas de tarte au restaurant, c'est un peu passé de mode.»

Son fonds de commerce: la cuisine bourgeoise, généreuse, à la lisière de la cuisine familiale, avec la

patte du chef en plus. «Le terme "gastronomie" fait parfois peur aux gens parce qu'il évoque des portions peu généreuses, ou des expériences pas toujours concluantes. La cuisine moderne explore parfois un peu trop loin. Le moléculaire, tout le monde en est revenu aujourd'hui. Le tout végétarien, c'est une hérésie parce que tous les gens ne sont pas végétariens... Ils aiment bien manger les

classiques, que l'on trouve de moins en moins. Oui, ils aiment les tripes et la tête de veau. La réinventer ne me paraît pas très utile. J'aime bien faire de tout, dans le respect des traditions. 95% est fait maison ici.»

L'autruche, une entorse

Ne pas faire d'expériences ne veut pas dire être hermétique au changement. «Les produits évoluent. On a vu apparaître l'autruche, que j'aime bien cuisiner, mais qui se fait rare pour le moment. Par contre, je ne suis pas trop adepte du kangourou...» Cela, c'est pour la petite touche d'exotisme. Mais Didier Port reste fidèle à la choucroute, aux magrets, rognons, cordons bleus, aux belles pièces de viande ou de poisson.

La France, il n'y retournerait pas. Il aime cette clientèle luxembourgeoise qui, si elle est exigeante, est aussi connaisseuse. «Ce qui est bien au Luxembourg, c'est qu'il y a un choix énorme de restaurants, de toutes les nationalités. Si vous n'en aimez pas un, c'est tout simple, vous allez ailleurs. C'est vrai aussi qu'aujourd'hui, les gens boivent moins qu'avant. Qu'on préfère un expresso à un pousse-café. Mais comme nos marges ne sont pas calculées pour gagner beaucoup sur les alcools et moins sur les plats, il n'y a pas trop d'incidence.»

Ah, les repas d'affaires d'il y a trente ans! C'était exceptionnel. Mais c'est une époque quasi révolue.

THIERRY NELISSEN

Erfolg mit der perfekten klassischen Küche



DIDIER PORT Unser „Chef du mois“ im Februar

L.Turmes & R. Batya
(Text und Fotos)

Knapp dreißig Monate gibt es mittlerweile sein Restaurant in Hesperingen, unmittelbar an der Alzette gelegen. Didier Port hat dem ehemaligen Kulinariktempel nicht nur neues Leben, sondern auch das nötige Renommee eingehaucht.

In der Luxemburger Gastronomienszene ist Port kein Unbekannter. Bis zur Jahrtausendwende leitete er zusammen mit seiner Frau Sylvie das Café-Restaurant „Cathédrale“ in der rue Beck in Luxemburg. Danach war er weitere elf Jahre Inhaber des „Café Klein“ in Frisingen. Durch Ausdauer und Fleiß hat der gebürtige Franzose sein neues Restaurant in Hesperingen zu einer trendigen und populären Anlaufstelle für Liebhaber einer klassischen, jedoch keinesfalls langweiligen Küche gemacht.

„Mindestens die Hälfte unserer Kundschaft sind Stammgäste. Die kennen uns schon lange. Und natürlich auch unsere Küche“, sagt Didier, der über die Woche fast täglich jeden Morgen seine Rohstoffe in der Provence in Leudelingen selbst abholt.

Didier und Didier

Zusammen mit seinem Second Didier Nantet und weiteren vier Küchenhilfen bekoht Port seine Kunden tagtäglich mittags und abends. Bis auf den Sonnabend ist das Restaurant mit seinen drei Stuben und der schönen Terrasse, die ab Ostern dem Publikum ebenfalls zur Verfügung steht, immer geöffnet.

„Viele Gäste kommen auch wegen der Tagesmenüs zu uns, wir sind weit entfernt von Fast Food, können aber durchaus im richtigen Zeitfenster dem Kunden ein ordentliches Gericht auf den Teller zaubern“, sagt Sylvie Port, die zusammen mit ihren drei Kellnern für den Service zuständig ist.

„Ich liebe die klassische Küche von Escoffier, die ich in der Hotelschule in Borny erlernt habe und im Concorde in Thionville und im 'L'Agath' auf Howald bis zur Perfektion angestrebt habe“, sagt unser Küchenchef des Monats.

Zu den Klassikern, nach denen Didier Port immer wieder gefragt wird, gehören neben herzhaftem Rindertatar, feiner Forelle blau (oder gebraten mit Mandeln) und schmackhaftem „Tournedos Rossini“ mit Gewissheit die delikate Königinpastete und das zünftige „Tête de veau“ mit zwei verschiedenen Soßen.

Zum frisch zubereiteten Tatar und zum Kalbskopf auf klassische Art passte übrigens ein Pinot Blanc 2013 Domaine & Tradition vom Weingut „Clos des Rochers“ aus Grevenmacher gut. Die fruchtige Nase und die mineralischen, gar erdigen Nuancen des gestandenen Weißburgunders vermochten es, die oben beschriebenen Speisen noch besser ins rechte Licht zu rücken. Eine förderliche Sache für jeden Gourmet, könnte man getrost behaupten.

Beachtliche Portionen

Die Portionen im „Le Jardin Gourmand“ lassen, man hätte es nicht anders vermutet, nichts zu wünschen übrig. Wer bei Didier Port ein Steak oder ein Kotelett bestellt, muss einen gehörigen Appetit mitbringen.

Neben den Weinen von Bernard-Massard findet der Liebhaber von Moselweinen auch Spitzenweine von Henri Ruppert aus Schengen, von Mathis Bastian & fille aus Remich und von Kohll-Leuck aus Ehnen. Das gut sortierte Weinangebot passt bestens zu den vielen Klassikern, die die „Cuisine bourgeoise“ aus Gallien hier an der ruhig fließenden Alzette zu bieten hat.



Weitere Infos

Didier Port im Restaurant „Le Jardin Gourmand“ auf 432, route de Thionville in L-5886 Hesperingen.

Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352-36 08 42 und auf www.jardingourmand.lu

