

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