

Une «Mama» qui vous veut du bien...

En lieu et place du légendaire restaurant Congo de Hollerich, à Luxembourg, le Mama loves you attire les gourmands depuis la fin mai. Une nouvelle adresse résolument urbaine où simplicité rime avec qualité.



Tout en nuance de gris et ponctuée de points de couleurs intenses, la salle du restaurant oscille entre modernité et tradition. Aux murs, des portraits de mammas, chinés sur les marchés aux puces bruxellois, donnent à l'ensemble un côté chaleureux, un peu comme à la maison...

Envie de se faire un bon restaurant sans chichi ni risque d'indigestion à l'addition? Le Mama loves you propose une carte simple et alléchante, avec des plats comme on les aime, l'originalité en plus.

De notre journaliste Salomé Jeko

Pour un restaurant, le pari était osé. Comment parvenir à satisfaire à la fois les amoureux de l'Italie, les carnivores dévoreurs de viande rouge, les végétariens accros aux salades et les gourmands férus de chocolat? Trois hommes se sont lancés dans l'aventure, avec pour

difficulté supplémentaire un lieu emblématique de la capitale à (ré)investir.

➤ Pizzas revisitées et cuisine au feu de bois

Après dix-neuf ans de succès, le restaurant Congo de la rue de Hollerich laissait place le 30 mai dernier au Mama loves you, une nouvelle enseigne innovante, imaginée par Gabriel Boisanté, Ray et Tom Hickey. «Le Congo, c'était un peu *the place to be* ces vingt dernières années. Ça nous tenait à cœur d'en faire quelque chose de bien, confie Gabriel. On a choisi de créer

un endroit comme il n'en existe pas à Luxembourg. C'est-à-dire un restaurant de ville, avec une nourriture simple mais élaborée, basée sur des produits frais et de saison.» Des recettes concoctées dans une cuisine ouverte où les plats mijotent sous les yeux de tous. Un gage d'honnêteté revendiqué par l'enseigne. «Comme le nom du Mama loves you, la cuisine ouverte donne l'impression de manger dans la cuisine de maman. On joue sur cette transparence, cette idée de proximité entre les chefs et les clients.» Pièce maîtresse de cette cuisine, un grand four à bois importé directement de Toscane et qui

donne à la carte toute son originalité. «On propose des plats classiques, de type brasserie, mais aussi toute une variété de pizzas originales, qui changent des traditionnelles Margarita ou diavola», détaille Gabriel Boisanté.

Fort d'une clientèle pour le moins hétéroclite - des actifs le midi, des familles en fin de journée et des couche-tard en milieu de soirée - le Mama loves you proposera d'ici les prochains jours sa nouvelle carte automnale. Au menu, des nouveautés tout droit sorties du four, à l'image de sa d'ores et déjà célèbre côte à l'os cuite au feu de bois... À se damner.



Elisa, Luisa, Paulina... Les pizzas ont pris des noms de mammas...



En lieu et place du Congo...

Infos pratiques

Le Mama loves you est situé au 42, rue de Hollerich à Luxembourg. Ouvert du lundi au vendredi de 12 à 14 h et de 18 h 30 à 23 h 30, mais fermé le dimanche. Formules de midi (entrée, plat, dessert) à 15 euros, comptez en moyenne 25 euros pour un dîner.

La carte du restaurant est à consulter sur son site : www.mamalovesyou.lu

LE TOUR DE TABLE DE GILLES PUDLOWSKI

Bienvenue au Capu!

NANCY L'institution gourmande du Tout-Nancy, jadis assoupie et vieillissante, renaît d'une belle manière...

Exit donc le Capucin gourmand et bienvenue au Capu, tout frais, tout chic, tout beau. L'adresse n'a pas changé. La place Stanislas est à deux pas. Mais la nouvelle façade intrigue, comme l'entrée sous verre et les lumières intérieures pleines de séduction et de douceur.

Ce qui fut l'institution Art nouveau du cœur de Nancy a pris un coup de jeune sous l'impulsion d'Hervé et Laurence Fourrière. Ceux-ci, présents dans la maison depuis treize ans, y ont fait la révolution. Avant eux, Messieurs Romain (plus de trois décennies de présence) puis Gérard Vessière (une trentaine d'années, lui aussi) avaient bâti l'histoire de la demeure. Hervé, Nancéen pur jus, y a fait son apprentissage avec le même Gérard Vessière, avant de partir chez Gérard Boyer à Reims et y rencontrer Laurence, native de Cambrai. Il a posé là sa marque.

Le nouveau décor est signé Jean-Luc Hemmer, à qui l'on doit le Grand Café Foy, place Stanislas. Et c'est une flamboyante réussite dans la fraîcheur et la gaieté. Banquettes de velours vert,

violine et fuschia et fauteuils dans le même ton tranchent avec le parquet, le plafond à stucs, les céramiques Modern Style, comme autrefois. Autant dire que le lieu ne manque pas de chic même s'il livre ses aises, son côté zen et cependant chaleureux et coloré.

➤ Les desserts en point fort

Côté mets, on donne dans le classique rajeuni avec aise. Écrevisses rafraîchies d'une gelée de tomate verte et estragon avec leur crème légère aux pétales de fleurs ou foie gras de canard marbré au chocolat au sel de Guérande et poivre mignonnette font des entrées délicates, précises et nettes. Bar de ligne cuit au plat avec ses gnocchis verveine citron et son bouillon de crevettes grises, joli carré en croûte de piment d'Espelette avec semoule de brocoli préparé comme un couscous ou râble de lapin farci à la tapenade d'olive noire au citron confit, blé et carotte font des plats de résistance fort consistants. C'est frais, léger,

vif, franc du collier, avec une pointe de malice sudiste en sus.

On y ajoute les desserts qui constituent une des parties fortes de la demeure. Comme les cerises Amarena et chocolat noir en parfait glacé, qui évoquent une Forêt-Noire revisitée, la fraise sur son sablé breton avec ses graines de grenade en gelée de vin chaud, son sucre cellophane ou la framboise en gelée et sorbet avec sa crème légère au spéculos et citron confit, et encore le classique vacherin glacé aux graines vanille. Assez, avec une carte des vins abondante, où ne manquent pas les locales côtes de Toul en blanc et rouge du domaine Regina, pour se donner envie de faire ici étape, au cœur des choses.

Gilles Pudlowski

Très bonne table :
Le Capu, 31, rue Gambetta. 54 000 Nancy. Tél. : 0033 383 35 26 98. Menus : 19 euros (déjeuner), 29 euros (dîner), 46, 52, 76 euros. Carte : 90 euros.

Tous au resto le 23 septembre!

La fête de la Gastronomie sera célébrée le 23 septembre prochain dans toutes les villes de France.

De nombreux restaurants français invitent leurs clients à profiter de la formule «Votre invité est notre invité», imaginée dans le cadre de la fête de la gastronomie, célébrée le 23 septembre prochain. L'occasion pour l'un des deux convives de déguster gratuitement un menu offert par le chef. La liste des restaurants participants est à consulter sur www.tousaurestaurant.com

L'opportunité pour les gourmands de passer de l'autre côté de la frontière le temps d'une journée, pour tester les

tables françaises, goûter aux menus de Pierre-Sang Boyer, finaliste de l'émission *Top Chef 2011* diffusée sur M6, imaginée tout spécialement pour les restaurants Ibis en ce jour de fête... Ou encore de se faire plaisir au sein d'un des grands établissements étoilés du secteur, qui proposent, toujours dans le cadre de la fête de la gastronomie, des menus à prix doux (comptez une centaine d'euros par personne pour un repas complet).

Infos sur www.fete-gastronomie.fr

Le terroir français à l'honneur

Amateurs de bons produits, préparez vos papilles! Le salon Mer & Vigne ouvre ses portes demain à Strasbourg.

Dédié aux vins, aux produits du terroir français et de la mer, le salon Mer et Vigne, qui en est cette année à sa 8^e édition, proposera aux visiteurs des dégustations de vins et de produits issus de toutes les régions de France. Des rencontres avec les vignerons et autres producteurs fermiers seront également au rendez-vous avec plus de 150 exposants présents.

Lancé en 1996 à Lyon par Éric Chol-

lat-Namy, ce salon a pour objectif de promouvoir la richesse culinaire française. Qualité et convivialité sont les maîtres mots de cet événement. Des invitations gratuites pour le salon de Strasbourg sont à télécharger sur le site officiel Mer et Vigne.

Rendez-vous du 14 au 17 octobre au Parc des expositions à Strasbourg, place de la Foire Exposition. Site internet : www.mer-et-vigne.fr