Organe officiel du Vatel-Club Luxembourg – Amitié Gastronomique François Vatel

La Toque Blanche

Numéro 1

Revue Gastronomique

Mars 2010

+ Conc. Lisanto 2
+ Collection heux.

et pour accompagner le dessert, le Brut Spirit of Schengen - Les Caves Freelance, pour le vin rouge, un Bronzinelle 2006 AC Château St-Martin de la Garrigue - La Distillerie Steinmetz pour les digestifs.

06-09 octobre 2009
GLOBAL CHEFS CHALLENGE À BUDAPEST EN HONGRIE

Notre gagnant du Concours « Chef of the Year », Romain BEAUMET de la Brasserie K116 à Esch/Alzette, et son commis Jupp Steichen ont représenté le Luxembourg lors de la demi-finale de l'Europe Central eau salon HOVENTA dans les halls de l'Hungexpo à Budapest. Ils ont remporté l'excellente 3ème place (8 concurrents) derrière la Suisse et les Pays-Bas, qui étaient représentés par Wim Klerks, deuxième à la finale mondiale en janvier 2010 à Santiago de Chile. Notre Président Armand Steinmetz était membre du jury international et notre juge Carlo Sauber était présent comme observateur du WACS. Notre secrétaire a complété la délégation luxembourgeoise comme chef de délégation.

24 novembre 2009
29ème ÉDITION DU PRIX CULINAIRE INTERNATIONAL FRANÇOIS VATEL, COUPE NIC FABER AU LTHAH À DIEKIRCH

Malheureusement nous avons dû annuler le concours par manque de candidatures. Nous remercions quand même les responsables du LTHAH ainsi que les sponsors qui ont contribué à la réussite de ce concours, à savoir:
Prix d'Honneur : Mme Josée Wiot-Faber, Mr Carlo Seil de Coffres-forts Seil, l'HORESCA, l'Amicale des Anciens Elèves du LTHAH, Bragard S.A., Groupement Ardennes-Eifel Section Luxembourg, Le Wort, Ferodi S.A., Maison Josy Juckem, La Provençale, Comor S.A., Wüsthof Dreizack Solingen, Dussmann Service.
Marchandises : Caves Bernard Massard, Les Domaines de Vinsmoselle, Mathes Vins et Crémants, Caves Vinel, Maison Steffen, La Provençale, Luxlait, Sources Rosport S.A., Distillerie Steinmetz, Ets Marcel Grosbusch et Fils, Moulin Dieschbourg.

24-29 janvier 2010
CONGRÈS MONDIAL WACS À SANTIAGO DE CHILI

Le Vatel-Club était représenté par le Président Armand Steinmetz. Lors du congrès, notre Président a été intronisé comme « Membre d'Honneur WACS ». Yannic Loullingen qui avait gagné fin 2009 le concours « meilleur apprenti cuisinier d'Europe » a représenté les couleurs de Luxembourg parmi 16 concurrents lors du concours « Junior Chefs Challenge » intégré à ce congrès. Malheureusement il ne suffisait pas pour une place au podium qui a été remportée par le Canada.

11-15 février 2010
INTERGASTRA 2010 À STUTTGART
(voir page 15)

24 février 2010
7ÈME CONCOURS AU JAMBON LISANTO AU LTHAH (voir encadré)

03 mars 2010
CONFÉRENCE DE PRESSE EXPOGAST
(voir page 15)

Ben Weber nouveau détenteur du titre

« Concours culinaire au jambon Lisanto – chef of the year 2010 » du Vatel-Club

Ben Weber a remporté le « Concours culinaire au jambon Lisanto – chef of the year 2010 » qui a eu lieu au Lycée technique hôtelier Alexis Heck à Diekirch. Le chef de cuisine du restaurant « Relax » à Haller s'est imposé face à quatre concurrents. C'est la deuxième fois que ce jeune talent, membre de l'équipe nationale luxembourgeoise et médaillé d'or du concours « Meilleur jeune chef de l'année » lors de l'« Intergastra » à Stuttgart, a remporté ce prix.

C'était la septième édition de ce concours organisé conjointement par le Vatel-Club, la Maison Steffen de Steinfort et de Dudelange ainsi que le lycée hôtelier. Les cinq participants étaient invités à préparer un menu composé de trois plats pour douze personnes, avec comme entrée une « Préparation de cabillaud accompagné de jambon cru fumé Lisanto douze mois d'affinage », suivie d'une « Trilogie de bœuf, le filet, l'épaule et la queue, jambon cru fumé Lisanto » et d'un « Délice lacté en trois mouvements » pour couronner le tout. Un Crémant brut de la Maison viticole Schmit-Fohl, un Pinot blanc GPC 2007 « Grevenmacher Fels » du « Domaine clos des Rochers » ainsi que le vin rouge du Château Haut-Bergey « L'Etoile de Bergey 2000 » Pessac Léognon accompagnèrent le dîner.

Le jury avec à sa tête Lucien Kaas détermina le vainqueur.
Les 170 points furent répartis comme suit : propreté et manière de desservir : 20 points ; préparation : 50 points ; originalité et créativité : 20 points ; présentation : 40 points ; goût : 40 points.

Jupp Steichen (Maison Relais, Mamer) s'est classé deuxième, René Kertz (Foyer de l'enfance, Rodange) troisième. Sabrina Greven (Hôtel Herckmans, Ettelbruck) et Richard Preising (Brasserie K116, Esch/Alzette) se sont partagé la quatrième place. La meilleure entrée, le meilleur dessert et la meilleure théorie allant à Weber Ben, tandis que Jupp Steichen remporte la meilleure suite.

Le vainqueur bénéficiera d'un stage de formation d'une valeur de 1.000 euros auprès d'un restaurant réputé ou d'une école ainsi que d'un demi jambon Lisanto. Les organisateurs envisagent de modifier le mode de déroulement pour la prochaine édition du « Concours culinaire au jambon Lisanto ».

Ben Weber a remporté ce prix pour la deuxième fois depuis 2008.

New Gastronomy & People

Par Sandrine Stauner-Facques

Franck Kestener Champion du monde de pâtisserie

Depuis quatre générations se transmet le goût du travail bien fait dans la maison Kestener, mais c'est Franck qui y ajoutera la touche de l'excellence. Pour lui, le chocolat est matière fascinante et charnelle qui est une source d'inspiration et de création. Fasciné par la matière brute et vivante, Franck ne s'arrête plus de créer afin de donner du plaisir. En effet, avec quelques grammes de chocolat, il est capable de vous envoûter.

Au gré des concours, Franck voyage et élabore ses recettes comme des cartes de géographie. Audacieux, résolument différemment, Franck anime la tradition et bouscule les habitudes. Tel un alchimiste dans son atelier, il risque des mariages insensés mais réussis. Il trouve toujours le bon équilibre, le savant dosage qui fera toute la différence. De ces mariages naîtront ganaches et pralinés inoubliables.
Cette quête de l'excellence a toujours stimulé Franck qui a réussi à décrocher le titre de Champion du Monde de Pâtisserie alors qu'il n'avait que trente ans. Depuis, il est sollicité dans le monde entier et fait des démonstrations de chocolat à Chicago, Hong Kong, Tokyo, Caracas, Luxembourg... Shows durant lesquels il montre son savoir-faire et défend la culture du bon et du beau.

Sa motivation principale aujourd'hui est de développer encore son entreprise, sa marque. Il a également pour objectif d'ouvrir plusieurs magasins dans le monde.

www.franck-kestener.com

Photo: copyright Gilles Pecqueur

« Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. »

La Chambre de commerce italo-Luxembourgeoise a participé à l'organisation de la journée européenne de la Mozzarella di Bufala Campana en association et en visioconférence avec de multiples Chambres de commerces italiennes dans le monde le 24 février.

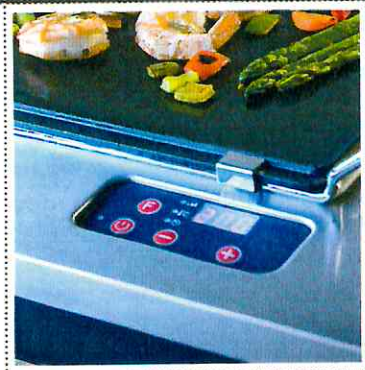
Le but était de promouvoir la mozzarella di Bufala qui est d'une qualité rarissime. Il y a eu en 2009, 6000 contrôles et il en est prévu en 2010, 12000 afin que les produits bien vérifiés soient toujours d'une qualité irréprochable. Cette Mozzarella conjugue les traditions ancestrales avec les exigences modernes, ce qui lui a permis de s'affirmer sur le marché international.

Cette journée a été créée pour lutter contre la contrefaçon de ce produit symbolique élaboré selon les règles de l'art.

Hercules L'induction sur roues

Hercules n'a pas volé son nom. Véritable hercule, la plaque d'induction est incorporée dans une table roulante qui s'utilise aussi bien au jardin qu'à l'intérieur. Vous pouvez l'employer comme plaque de cuisson normale pour une casserole ou une poêle, ou encore comme grill. Il suffit d'y poser une plaque à griller double face en fonte, lisse d'un côté et nervurée de l'autre. Autre atout : la plaque d'induction peut aussi être posée telle quelle sur la table, histoire de permettre le grillage à table.

www.barbecook.com



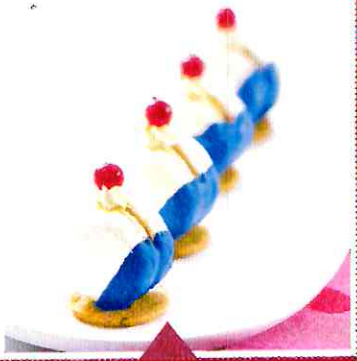


Photo: copyright Eric Chenal

Food Collection

Steffen Traiteur a organisé le mois dernier un walking dinner dans la salle des machines de la Brasserie Clausel à Luxembourg. 300 convives ont découvert en exclusivité la première « Food collection ». Cette nouvelle collection a la particularité de revisiter des recettes ancestrales, traditionnellement servies à table, en fingerfood savoureux et festifs. « Food collection » est avant tout une grande histoire d'amour, une collection riche en émotions et en valeurs.

La « Food Collection Luxembourg » est la dernière création imaginée par Steffen traiteur. Le Grand-Duché malgré sa multi-culturalité reste une terre de tradition et Steffen souhaite garder cette authenticité en lui faisant côtoyer la modernité.
Le résultat est surprenant et les mets d'une finesse exemplaire.
Les créations flattent quatre sens : le goût, le toucher, l'odorat, la vue.
La gastronomie luxembourgeoise est revisitée et modernisée. Les Luxembourgeois y retrouveront des saveurs familières tandis que les autres s'étonneront d'exquises alliances gourmandes et de savants mariages.

Le contexte de crise a poussé l'entreprise à redynamiser l'économie locale en mettant l'accent sur des produits du terroir en s'inscrivant dans une logique de développement durable favorable à tous. Steffen est une maison qui a des valeurs et une belle notoriété qui ne fait qu'évoluer au fil du temps.

Rappelons que Steffen traiteur organise des événements professionnels ou privés de 2 à 2000 personnes...

www.steffentraiteur.lu