

Le Jardin de Francine

Une jeune cheffe souriante qui a pris la tête de l'historique maison familiale pour en faire une table joliment contemporaine.

ROBERT NICOLAS



LE LIEU

Nous voici en région germanophone, dans le petit village de Oudler, à quelques kilomètres au sud de Saint-Vith, non loin du tripoint Belgique-Allemagne-Luxembourg.

L'HISTOIRE

Au commencement, en 1880, était une auberge qui, au fil des années, allait faire café, restaurant, jeu de quilles, épicerie, boucherie et pompe à essence. L'affaire a ainsi grandi et s'est transmise de génération en génération, et toujours par les femmes : Barbara, Helena, Rosa, Annie et aujourd'hui Francine.

LA CHEFFE

Francine Wickler a appris le métier en famille puis à l'école hôtelière de Diekirch. Elle a complété sa formation dans quelques beaux établissements, notamment à Nice, Leysin et Grindelwald. En 2015, prenant la succession de ses parents, elle a complètement repensé l'établissement, rénovant, agrandissant, mettant au goût du jour et créant un agréable restaurant qu'elle a joliment baptisé Le Jardin.

L'ASSIETTE

Cette cheffe envoie des assiettes très construites, dressées avec délicatesse, en douceur et en couleur, et qui arrivent à table comme des peintures de pastel mais sont suffisamment gourmandes pour qu'on ne reparte jamais avec sa faim. Du classique d'abord, parce qu'une carotte doit rester une carotte et avoir le goût de la carotte, et parce qu'il est inutile de se perdre dans des détails : une assiette de saumon, truite et magret fumés, une belle sole avec quelques pommes de terre grenailles au beurre, une truite aux amandes, une volaille accompagnée de tagliatelles.

Du classique mais aussi, petit à petit, des goûts différents, bien en accord avec le décor, pour surprendre sans dérouter : du sandre sur une mousseline de rattes présentées en rondelles avec un espuma au champagne ou un jus au yuzu, un filet de bœuf aux quatre poivres avec une sauce au madère, au dessert un parfait aux asperges vertes... Le gibier a un peu perdu ses poires aux airelles et le filet de cerf est plutôt servi avec des croquettes de polenta et du chou rouge dans une pâte filo.

À BOIRE

Le livre de cave est français, luxembourgeois, allemand, italien et même belge avec le chardonnay du château Genoels-Elderen. Bouteilles toujours cédées à prix d'ami et beau choix de vins au verre.

DANS LE DÉCOR

Les différents espaces se fondent harmonieusement les uns dans les autres, dans un aménagement contemporain tout en fraîcheur et en lumière. Les salles s'habillent en blanc et gris ciment. Aux murs : un placage de chêne clair très élégant. La terrasse donne sur les grands arbres du parc où se cachent la balançoire et les jeux des enfants.

LE JARDIN
Luxemburgerstrasse
4790 Oudler (Burg-Reuland)
Menu à 37 €
Fermé lundi et jeudi
080 32 90 03