



Francine mit den Eltern Annie und Albert



Blick ins neue Restaurant

Zum Schlemmen in den hohen Norden

FAMILIENTRADITION Neues À-la-carte-Restaurant im Ulf-Tal

Von Romain Batya & Liliane Turmes, Text und Fotos

Sieben Kilometer hinter der luxemburgisch-belgischen Grenze in Wemperhardt liegt Oudler. Mit dem „Le Jardin“ hat hier vor einigen Monaten ein À-la-carte-Restaurant geöffnet, das einen Ausflug in den hohen Norden Luxemburgs wert ist.

Vom Grenzposten aus erreichen wir den Parkplatz des „Le Jardin“ in zehn Minuten. Wir sind in Ostbelgien, dem Teil des Landes, wo Deutsch gesprochen wird. Die Mitglieder der Familie Wickler, Gastronomen vor Ort in der fünften Generation, sprechen natürlich auch Luxemburgisch.

Mit dem Ausbau ihres Café-Restaurants zu einer À-la-carte-Gastronomie in einer ultramodernen Location haben Albert und Annie Wickler ihrer Tochter Francine einen langersehten Traum erfüllt. Und bei unserem Besuch in Oudler hat die dynamische Köchin Francine Wickler ihr Talent unter Beweis gestellt.

Ihr zur Seite stehen im Moment zwei weitere Köche. Second Gregory bringt wie die Chefin Auslandserfahrung mit, er arbeitete (unter anderem) längere Zeit in London.

„Während der Sommer-Saison steigt die Zahl des Küchenpersonals, je nach Bedarf“, sagt die 36-jährige, die während ihrer Ausbildung in der Hotelschule in Diekirch Praktika im L'écuelle in

Wilwerdingen, im Hotel Central in Leysin in der Schweiz und im SAS Radisson in Nizza absolvierte.

Ihre Küche beschreibt Francine als klassisch-kreativ mit einem Akzent auf den Rohstoffen aus der Region. Spezialitäten wie der Räucherlachs und die mild geräucherte Flugentenbrust werden vor Ort selbst gemacht. „Wir haben die Küche deutlich verfeinert, halten aber gezielt an saisonalen und regionalen Kreationen fest. Das sind wir unserer Stammkundschaft schuldig“, sagt Frau Wickler.

Uns jedenfalls schmeckte der frische Salat mit dem thailändischen Touch, bei dem mit frischem Ingwer und scharfen Chilis nicht gespart wurde. Optisch und geschmacklich gelungen war auch das schmackhafte Kabeljaufilet, auf der Haut gebraten und mit einer Timbale aus Ratten-Kartoffelpüree und Blattspinat auf Limettensoße serviert.

Auch das Apfelsorbet mit einem Schuss Calvados wusste



schlussendlich zu überzeugen. Weinliebhaber kommen auf ihre Kosten in Oudler und Weinkellner Pierre macht es sichtlich Freude, den Kunden mit Rat und Tat zur Seite zu stehen.

Ende dieser Woche findet die offizielle Eröffnung des Restaurants statt. Sich vorher standesgemäß anmelden, um mit dabei zu sein, ist jedoch Pflicht.

Info

Weitere Infos unter der Telefonnummer 0032(0)8032 9003 und auf www.wickler.be



Chefköchin Francine in Aktion

Le clin d'œil gastronomique

Le candidat „Top Chef“ du Luxembourg rêve d'un restaurant à taille humaine

Le concours de cuisine français „Top Chef“, diffusé sur la chaîne M6 accueille cette saison un candidat du Grand-Duché. Thomas Murer du restaurant La Mirabelle à Luxembourg-Eich a été sélectionné et depuis peu cet Alsacien de 27 ans est devenu une petite star.

A l'occasion d'un repas à La Mirabelle, nous avons pu nous entretenir avec Thomas Murer sur son expérience hors du commun. Comme très souvent, tout a débuté avec une idée un peu folle. „Je me suis inscrit pour voir si j'avais une chance et après un entretien sur skype, j'ai été invité à Paris pour participer à une première sélection“, nous explique-t-il. Lorsqu'il s'est alors sélectionné pour Top Chef, il se retrouvait sous une pression folle pour ne pas être éliminé dès le premier tour. Ce pari, il l'a gagné et Thomas

Murer fait actuellement partie des meilleurs cuisiniers qui sont encore en compétition.

Originaire d'Alsace où il a entre autres travaillé à l'Auberge de l'Ill, chez le chef triplement étoilé Marc Haerberlin, Thomas Murer s'est installé au Luxembourg il y a trois ans. Top Chef, c'est pour Thomas Murer une chance exceptionnelle pour acquérir plus d'expérience. Des fois, on le reconnaît dans la rue. La photo selfie avec le „candidat de la télé“ est alors inévitable.

Mais l'objectif n'est pas de devenir une bête à concours. Le papa d'une fille de 16 mois préfère se faire un nom dans la restauration classique en partageant sa passion pour les bons produits. Son rêve: ouvrir un restaurant à taille humaine.

Dave Giannandrea



Photo: Dave Giannandrea

Café-Restaurant

Brideler Stuff

**NOUVEAU CHEZ NOUS:
La Cuisine Allégée à notre Façon**

Plus d'Informations sur www.bridelerstuff.lu