

Plongeon gourmand

Une gastronomie à faire rugir de plaisir

PAR PIT BENOÎT

Que vous ayez l'intention d'assister au festival ou tout simplement envie de vous évader à Wiltz, n'oubliez pas de vous faire réserver une table au restaurant «du Vieux Château».

Le charme de l'établissement se déguste d'abord avec les yeux. Niché dans un repli ardennais, à côté du vieux château en question, âme de la vie culturelle en ce joli coin de l'Oesling, cette maison a tout pour plaire. C'est là, pour le bonheur de leurs clients, que Gaby et Jang Thillens conjuguent joliment bon goût et raffinement. Jang opère en cuisine avec un talent et une envie permanente de choses bien faites. Son savoir-faire se traduit en plats créatifs, succulents compromis entre cuisine classique et grande cuisine française. Il n'oublie pas non plus d'y associer les meilleurs produits du terroir. A ses côtés le secondant avec beaucoup de compétence Sabine Fey, une jeune commis(e) qui promet.

Le «Vieux Château» est semblable à un temple culinaire. Il est précédé d'une première terrasse où il convient de venir s'asseoir en cours de flânerie, ne fût-ce que pour y déguster une tartine au jambon. Passé le seuil, l'accueil de Gaby Thillens vous prend gentiment en charge et vous aide à découvrir les lieux. Le cadre est chaud et clair, le confort recherché. La grande bâtisse dissimule à peine sur ses arrières, une terrasse, sublime coin à manger, où les plaisirs gourmands vous attendent à l'ombre du marronnier séculaire.

La carte est truffée de délices et d'alliances qui font rêver, sans jamais verser dans l'exagération au niveau emploi des épices et des herbes. Cela commence avec la salade estivale aux filets de sardines grillées, passant par la nage de homard à l'infusion d'estragon. Très demandé, le dos de lotte en robe de pommes de terre, se contente de l'huile vierge pour parure. Quant au filet de boeuf il est annoncé au vin rouge garni de ses échalotes et le filet d'agneau se contente de son jus corsé au thym. Et puis viennent les menus. Tous sont de



Jang Thillens et son «second» Sabine Fey.

(PHOTO: SJ)

beaux panoramiques sur des variations et des associations bien réussies. Le menu du château à 31 euros est présenté avec trois variantes en entrées, trois variantes pour suivre et le choix entre deux desserts. Vin compris son prix passe à 45,30 euros. Le menu gourmet à 46,60 euros (68,35 euros avec les vins) est un hymne à la gastronomie à venir vivre quelques fois l'an.

Dès l'amuse-bouche nous avons été conquis. Le taboulé à la provençale, escorté de petites crevettes grises, a charmé tout bonnement de son originalité. Croquant des légumes, taboulé bien assaisonné et saveurs marines des crevettes fraîches ont uni leurs fragrances en une révélation délicieusement appréciée. Un riesling Coteaux d'Ahn 2005 du Clos du Vieux Moulin a précédé notre rencontre avec le mesclun de salade au foie gras, figues séchées et jambon fumé maison. Quel bel arrangement gourmand! Fort de la fraîcheur des feuilles des salades bien choisies, de mini-bâtonnets de foie gras, de quelques figues séchées surprenantes mais combien convaincantes partenaires, un morceau de pomme verte de-ci, de-là, le montage gourmand a bien joué de tous ses effets de saveurs rassemblées. Quand vous saurez encore qu'au tout, quelques fines tranches de jambon fumé par Jang Thillens lui-même, servaient de support,

vous comprendrez notre béatitude face à l'audace raisonnée de la préparation. Une grande et simple rencontre en sucré, salé et fumé, il fallait oser cette merveilleuse élaboration!

Nous étions encore sous le coup des agréables impressions quand nous a été proposé de vivre l'acte gastronomique suivant. Notre entendement gourmand s'est affolé face au caneton au miel de Wiltz, servi avec sa cuisse confite et son magret rosé. Un plat défi, un mets de haute succulence, avec une cuisse confite dans les règles de l'art, tendre autant que le magret encore rosé. Le tout, posé sur un lit de lentilles noires préparées dans la tradition avec dés de légumes et petits lardons, se trouvait accompagné de quelques rattes dorées. La sauce au miel, parfaitement dosée et épicée, a aidé à l'appréciation de ce fondu-enchaîné en expressions recherchées. Une préparation digne de figurer en exemple dans une anthologie qui ne traiterait que de la présentation de chefs-d'oeuvre gastronomiques. Le tiramisu à la bière brune de Wiltz a confirmé le grand talent de Jang Thillens.

Hôtel-Restaurant du «Vieux Château»
1 - 3, Grand Rue
L-9530 Wiltz
Tél.: 95 80 18
Fax: 95 77 55