

# Entrée, plat, dessert : le repas de Noël 100 % luxembourgeois

Nous avons mis au défi François Jagut, le chef de l'année 2025, de nous concocter un menu spécial pour les fêtes de fin d'année. Objectif : inclure le plus de produits du Grand-Duché possible.



L'entrée, un gravlax de truite fumée accompagné de ses légumes d'hiver.



Le plat de ce menu de Noël est un pithiviers de biche et foie gras.

De notre journaliste  
Emilie Dias

Dans la cuisine de son restaurant, située dans les arrière-salles du casino de Mondorf-les-Bains, François Jagut dépose avec minutie des plantes aromatiques sur son entrée de Noël. Pour commencer ce menu spécial pour les fêtes de fin d'année, le chef du restaurant Les Roses propose un gravlax de truite de la vallée de l'Our. Une entrée 100 % luxembourgeoise qu'il accompagne de radis d'hiver. Pour l'assaisonnement, du miel et du vinaigre de pomme.

«Tous les ingrédients viennent du Grand-Duché. On peut les retrouver soit dans les supermarchés du pays, soit chez les producteurs locaux. Pour cette recette, nous sommes dans le même esprit qu'un gravlax de saumon fumé. Mais je préfère utiliser la truite, car c'est un poisson que l'on trouve chez nous», explique le chef cuisinier. Une entrée simple qui demande, en revanche, un peu plus de travail pour le dressage.

«On peut tout faire la veille du repas. Le but n'est pas de passer 18 heures en cuisine (Il rit). Car le plus important est de profiter le plus possible des moments avec ses invités», appuie-t-il.

Pour le plat, François Jagut part sur un pithiviers de biche et foie gras. Là aussi, cette recette est possible la veille du repas de fête. «Il y aura juste la cuisson à faire le jour même. Pour ce plat, je propose comme ingrédient la viande de biche, du foie gras, du chou et une sauce aux trompettes-de-la-mort. L'idée est de garnir ces trois produits dans une pâte feuilletée. Avant

de la servir, on coupe la tourte en deux. On réussit à avoir quelque chose de très joli que l'on agrémente avec une sauce très simple aux trompettes-de-la-mort.» Pour les végétariens, le chef cuisinier a aussi une alternative. «On peut remplacer la biche et le foie gras par la courge butternut. Pour la truite, on peut la suppléer par des carottes.»

**On arrive très facilement à intégrer des produits du pays dans ce menu**

**Un classique pour le dessert**

Pour le dernier repas de ce menu de fête de fin d'année, le chef cuisinier, originaire de Bretagne, suggère un dessert typique luxembourgeois, un Bamkuch revisité. «C'est vraiment pour moi la recette typique du Grand-Duché. Quand je suis arrivé dans la région, on m'a dit que s'il y avait un dessert luxembourgeois à connaître, c'était le Bamkuch», sourit-il. Pour cette recette tradition-

nelle, François Jagut propose une variante spéciale pour les fêtes de fin d'année à base de crème mascarpone avec une touche de fève de Tonka et quelques éclats de marrons confits. «Le marron est pour moi le fruit par excellence des fêtes», s'enthousiasme-t-il.

Pour ce dessert, le chef cuisinier a, là aussi, privilégié les produits luxembourgeois. «Mis à part les marrons et la fève de Tonka, pour les autres ingrédients comme les œufs, le sucre, la farine, on trouve tout ici. Je rajoute aussi du crémant du Grand-Duché», précise-t-il. Un dessert original qui change de la bûche de Noël traditionnelle. «C'est le plat qui demande le plus de travail. Si on n'a pas le temps, on peut acheter un Bamkuch en magasin et faire le même dressage (...). C'est vrai

que c'est un dessert un peu sucré et calorique, mais on retournera à la salle de sport l'année prochaine», plaisante-t-il.

Entrée, plat, dessert avec comme boisson un vin ou un crémant du Luxembourg, le défi du menu des fêtes de fin d'année *made in Luxembourg* est réussi pour le chef de l'année. «On arrive très facilement à intégrer des produits du pays dans ce menu. On passe un petit peu de temps en cuisine, mais je pense que les fêtes de fin d'année restent le meilleur moment pour le faire», glisse le chef cuisinier. «Ce n'est pas le menu le moins cher de l'année, mais ce n'est pas le plus exorbitant non plus.

Pour les budgets plus serrés, on peut remplacer la viande par un légume par exemple ou avec du poulet jaune. On peut encore remplacer la fève de Tonka par de la vanille», conclut-il. Alors, convaincus par ce menu?



Une sauce aux trompettes-de-la-mort pour agrémenter le plat de ce menu de Noël.



Il y a quelques mois, François Jagut a été élu chef de l'année 2025 par le guide *Gault & Millau Luxembourg*.