



„Um das Interesse der jungen Leute an den Berufen der Gastronomie anzuregen, muss man sie neugierig machen.“

## Gastronomen unter sich

# Kochen ist eine Kunst

### Vorstellung des Kochs Raphaël-Stephan Berling

**Der 40-jährige Raphaël-Stephan Berling stammt aus dem Elsass und kocht, seit er 15 Jahre alt ist. Der leidenschaftliche Koch, der momentan im „La Bohème“ arbeitet, hat seine Kindheit in der Küche sowie der Feinbäckerei seiner Eltern verbracht und hegt seither eine große Passion für das Zubereiten von Speisen aller Art.**

■ **Stell Dich mal kurz vor!**

Ich heiße Raphaël-Stephan Berling und bin 40 Jahre alt. Ursprünglich komme ich aus dem Elsass und bin Koch, seit ich 15 bin. Leidenschaftlich begeistert von der Feinbäckerei, bin ich zurzeit Küchenchef im Restaurant „La Bohème“ in Mersch.

■ **Wie bist Du zum Kochen gekommen?**

Ich war schon immer ein Genussmensch und als Sohn von Gastwirten habe ich schon meine Kindheit in der Küche verbracht sowie in der Feinbäckerei eines Freundes der Familie. Mein Einstieg in den Beruf war unvermeidlich.

■ **Wie würdest Du einem Jugendlichen Deine Arbeit und Deine Leidenschaft schmackhaft machen?**

Um das Interesse der jungen Leute an den Berufen der Gastronomie anzuregen, muss man sie zuerst an die Schlemmerei heranführen und sie neugierig machen. Das Kochen ist eine Kunst und man muss den Künstler in ihnen wecken.

■ **Wie sieht Deine Küche aus? Was kochst und isst Du am Liebsten?**

Meine Küche versteht sich als kreativ und schlemmerhaft. Meine Wurzeln liegen in der französischen Küche, die ich aber gerne ergänze durch asiatische, indische oder maghrebische Noten. Die Arbeit mit frischen Produkten der Saison und die interessante Kombination von aromatischen Kräutern und Gewürzen sind mir sehr wichtig. Jedes Gericht soll den Gast ansprechen und ihm einen schönen Moment bieten.

■ **Was waren die größten Herausforderungen bei Deinem Job?**

Ich denke, dass man in unserem Beruf

jeden Tag vor Herausforderungen steht. Permanent in Höchstleistung, trotz Stress, Müdigkeit und bei jeder Bestellung selbstkritisch mit sich sein, um den Kunden zufriedenzustellen. Wenn man dann ein Lob erhält, ist das eine Ehre.

■ **Wer ist Dein Vorbild in der Küche?**

Diese Frage ist einfach und schwierig zugleich. Sicherlich ein Koch wie z. B. Monsieur Paul Bocuse, ein großer Mann, der die Kochkunst weltweit verändert hat. Aber was mich betrifft, auch Monsieur Yves Thuries, ein Chef, der die Kochkunst mit der Feinbäckerei sehr schön verbindet und der mich in meinem Alltag sehr beeinflusst.

■ **Welche Utensilien sind in Deiner Küche unverzichtbar?**

Meine fünf Sinne, mein Chefmesser, ein Löffel, mein Team.

■ **Welche drei Lebensmittel müssen immer vorrätig sein?**

Piment von Espelette, Olivenöl, Fleur de sel.

### Assemblée générale

Le président et les membres du conseil d'administration du Vatel-Club et de l'Amitié gastronomique François Vatel ont l'honneur de vous inviter à l'assemblée générale ordinaire qui se tiendra mercredi le 9 mars 2016 à 18.30 heures au Restauberge Péitry, 18, route de Luxembourg, L-6910 Roodt-sur-Syre. Confirmez votre présence avant le 1<sup>er</sup> mars par e-mail: [vatel@pt.lu](mailto:vatel@pt.lu)



### Agenda

- Mardi, 19 avril 2016  
Concours Chef of the Year
- Mardi, 7 juin 2016  
Journée des cuisiniers
- Mardi, 27 septembre 2016  
Grande réunion dîner gr.maître
- Mardi 22 novembre 2016  
Concours François Vatel – Coupe Nic Faber

■ [www.vatel.lu](http://www.vatel.lu)

## Gnocchi piémontais

Préparés par la classe XICUI du LTHAH à Diekirch

### Ingrédients pour les gnocchis pour cinq personnes

250 g de pommes de terre à chair farineuse, 50 g de farine, 4 œufs, 15 g de beurre, noix de muscade, sel, poivre, 100 g de mirepoix, 2 gousses d'ail, 3 tomates, 2 cuillères à soupe de concentré de tomate, 1 boîte de pulpe de tomate, sucre, eau, thym, laurier, vin rouge, huile d'olive, basilic frais.

### Préparation

Pour les gnocchi, laver les pommes de terre, les cuire avec la peau, égoutter et éplucher encore chaud. Faire fondre le beurre, clarifier les œufs et passer les pommes de terre au presse-purée.



Mélanger tous les ingrédients, assaisonner et étaler cet appareil en boudin de deux centimètres de diamètre. Couper ensuite ces boudins en petits bouchons (éventuellement aplatis et

strier à l'aide d'une fourchette). Réserver au réfrigérateur 30 minutes au moins sur une plaque légèrement farinée.

Pour la sauce tomate, éplucher et laver les légumes et les couper en cubes irréguliers de un centimètre (mirepoix). Dans une marmite verser de l'huile d'olive, laisser chauffer et faire revenir doucement les légumes. Ajouter la purée de tomate, un peu de farine et déglacer au vin rouge. Couper la tomate aussi en cube et l'ajouter dans la marmite avec la boîte de tomate pelée. Rajouter de l'eau jusqu'à hauteur des légumes, assaisonner de sel, poivre, sucre, thym et laurier. Porter une marmite d'eau salée à frémissement, couper les feuilles de basilic en fines lamelles ou bien préparer une huile de basilic (feuilles de basilic mixées avec de l'huile d'olive). Cuire environ 30 minutes, passer à travers une passoire et rectifier l'assaisonnement.

Pocher les gnocchis dans l'eau et quand ils remontent à la surface, les égoutter. Mélanger les gnocchis encore chauds avec de la sauce tomate chaude, dresser soigneusement. Parsemer de feuilles de basilic ciselées et servir à part des copeaux de parmesan ou bien du parmesan râpé.



## Un concours pas comme les autres

La Provençale invite au Concours Masse

Le concours des créateurs d'émotions est de retour au Luxembourg. La Provençale avec son fournisseur Masse, revendeur de foie gras, invite pour un concours pas comme les autres. Le 8 mars 2016 c'est au Luxembourg que sera la 14<sup>e</sup> édition du Trophée Masse. Lors des cinq sélections régionales de la 13<sup>e</sup> édition, le Trophée Masse a réuni plus de 100 chefs, 60 étoiles et de nombreux MOF.

Le concours se déroulera au Lycée technique Alexis Heck à Diekirch, Luxembourg. Le sujet du Trophée est identique dans chacune des six sélections avec une adaptation régionale pour le plat chaud. Tourte ou petits pâtés chauds en croûte avec 50 pour cent de foie gras et une assiette gourmande chaude à base de foie gras et bière régionale. Les cinq candidats luxembourgeois qui s'affrontent pour la place en finale sont les chefs: Ludovic Stankiewicz du Sofitel Luxembourg, Frank Manes du restaurant «Gudde Maufel», Raphaël-Stephan Berling du restaurant «La Bohème», Alexandru Constantinescu du restaurant «Cibo s» et Ismael Chumbinho du restaurant de direction Bil. (AH)



### Le concours „Chef of the year“ 2016

À la recherche du meilleur chef de cuisine du Luxembourg, le Vatel Club lance pour la 4<sup>e</sup> fois ce concours prestigieux. Avec le soutiens de „La Provençale“ nous lançant le défis aux chefs professionnels du Luxembourg. Inscrivez-vous !! [vatel@pt.lu](mailto:vatel@pt.lu)

ECOLAB

enovos

BRIDOR

WÜSTHOF

Villeroy & Boch  
1748

LA PROVENCALE

LUXLAIT

WENGLER  
CHÂTEAUX • DOMAINES

JOSY JUCKEM

BERNARD-MASSARD  
MAISON FONDÉE  
1931

DOMAINES  
VINSMOSELLE  
LUXEMBOURG

SOURCES ROSPORT SA

BRAGARD

MAISON STEFFEN

FRANCK  
GROBUSCH  
& FILS  
Importateurs et distributeurs de Produits & Légumes