

R RÉUSSITE spécial LUXEMBOURG



Léa et Louis Linster

Restaurant Léa Linster, Frisange

LA DYNASTIE CONTINUE

Seule femme à avoir décroché un Bocuse d'or, Léa Linster a fait de l'ancien café-restaurant familial un écrin culinaire hors du temps. Depuis peu, elle a transmis les clés de l'établissement à son fils : Louis.

Léa Linster est un personnage emblématique au Luxembourg, qui saura vous laisser un souvenir impérissable dès la première rencontre. Son aura et surtout son sourire suffisent à vous faire voyager dans le monde de la gastronomie française. Il y a aussi la façon déconcertante avec laquelle elle raconte ses repas partagés avec Paul Bocuse, Joël Robuchon et Fredy Girardet. Petite-fille d'artisans boulangers-pâtisseries et fille d'un propriétaire d'un café-restaurant, Léa Linster découvre les plaisirs de la table très tôt. Pourtant, sa volonté première n'est pas de reprendre l'affaire familiale qui fait aussi office de pompe à essence et de tabac. Après le baccalauréat, elle opte pour des études de droit en France. Mais le destin s'en mêle. En 1982, son père décède, l'obligeant à revenir dans son village natal. Avec passion, Léa Linster décide alors de transformer du tout au tout l'établissement familial pour en faire un repère gastronomique. Elle ouvre ainsi son restaurant éponyme, dans le village de Frisange, en 1982. « Je voulais ma scène, jamais je n'aurais voulu travailler pour quelqu'un », explique la cheffe luxembourgeoise. Le succès prend très vite possession des lieux. En 1987, elle obtient une étoile. Et puis en 1989, c'est la consécration. Représentante du Luxembourg, elle décroche un Bocuse d'or. Elle est, à ce jour, la seule femme Bocuse d'or. Sa cuisine simple et savoureuse a charmé en un coup de fourchette le jury. « Grâce à ce titre, j'ai appris à ne pas me satisfaire de ce que j'ai. Et avec cette distinction, Paul Bocuse est devenu en quelque sorte mon mentor. J'adorais passer du temps avec lui, j'observais la façon dont il gérait son établissement pour m'en inspirer », se souvient Léa Linster. La distinction suprême l'a propulsée au

rang d'emblème national. « Au Luxembourg, il y a plusieurs restaurants étoilés. Mais il n'y a qu'un seul restaurant où officie une Bocuse d'or. Les gens se pressaient pour venir découvrir les mets que je préparais. Une certaine pression m'a accompagnée tout au long de ma carrière », note Léa Linster.

La native de Frisange ne s'est jamais reposée sur ses lauriers. Pendant près de 40 ans, elle a travaillé sans relâche. L'établissement a ainsi subi de nombreux rafraîchissements au fil du temps pour accueillir dans les meilleures conditions les curieux du monde entier. Le restaurant Léa Linster est comme posé en pleine nature,

« Paul Bocuse est devenu en quelque sorte mon mentor. »

grâce à ses baies vitrées qui montrent à perte de vue des étendues verdoyantes. La salle compte une trentaine de couverts. Sa cuisine, elle, est restée inchangée. Son célébrité agneau en croûte de pommes de terre « Bocuse d'Or » est d'ailleurs toujours sur la carte et disponible à la demande. « J'ai adoré recevoir mes clients. J'apprécie particulièrement donner des émotions et j'aime surtout ce moment quand je sors de ma cuisine et que l'admiration des gens se matérialise », poursuit-elle. Aujourd'hui, c'est son fils Louis qui cuisine pour les clients de l'établissement familial récemment rénové. La cuisine a été entièrement repensée et a désormais une

porte vitrée qui permet aux plus chanceux d'observer la cinquième génération en cuisine.

UN PASSAGE DE TÉMOIN RÉUSSI

Lorsqu'elle parle de son fils, Léa Linster ne tarit pas d'éloges. Entre les deux, l'admiration est toute réciproque. « Louis a fait une reprise extraordinaire. Il a un talent naturel, un don pour la cuisine. Il avait déjà une étoile dans mon ventre », confie Léa Linster, emplie de fierté. Depuis 2019, Louis Linster a repris les commandes de la cuisine, en totale autonomie. Il pratique une cuisine créative sur des bases traditionnelles. « À la reprise, je n'étais pas vraiment stressée. Ma mère m'a laissé beaucoup d'autonomie et m'a fait entièrement confiance », explique Louis Linster. Il propose deux menus, l'un à 135 € et l'autre à 170 €. À coup sûr, le talent n'a pas sauté de génération, ni le succès. L'établissement ne désemplit pas. La nouvelle maîtresse de maison n'est autre que la femme de Louis Linster : Njomza. Accompagnée par une équipe fidèle, elle gère l'accueil et assure un cérémonial moderne. Elle est également épaulée par Shazad Talukder, qui s'occupe de l'extraordinaire sélection vineuse. « L'établissement est entre de bonnes mains », résume la Bocuse d'or. Léa Linster a passé le témoin mais la cuisine définit encore sa vie. Et lorsqu'on lui demande quand elle compte s'arrêter, elle sourit et répond du tac au tac : « quand le bon dieu aura besoin d'une bonne cuisinière ». ●

CHARLOTTE KAISER

Léa Linster
17 route de Luxembourg
5752 Frisange, Luxembourg
Téléphone : +352 23 66 84 11
www.lealinster.lu