Anne Knepper et sa cuisine nordique au Public House de Luxembourg

Auteur : Hervé Lévy

Date : 10 décembre 2024

À Luxembourg, **Public House** fait le buzz sous la houlette d'Anne Knepper, qui conjugue saisonnalité et régionalité.

Le contraste est puissant entre des œuvres de néon et un plafond à délicates moulures, ainsi que quelques fresques évoquant Boucher : dans ce cadre *arty*, entre élégance tendue et décontraction absolue, Anne Knepper s'est imposée. À 28 ans, la cheffe a quitté la voie toute tracée d'HEC Lausanne pour la gastronomie, passant par des trois Étoiles iconiques – Geranium (Copenhague) et l'Osteria Francescana (Modène) –, mais ce n'est pas cette perfection qui la fascine. Depuis mai 2023, dans le restaurant du Casino Luxembourg, se déploie en effet sa cuisine frontale aux influences nordiques, avec ses fermentations et autres pickles.

Son credo ? « *Un lieu ouvert à toutes les générations et cultures, un lieu de mélange et de rencontre* » où il est loisible de goûter des créations de saison, localistes, cool et durables avec une volonté de tendre vers le “zéro déchets” en retravaillant, par exemple, les épluchures. Les vins tutoient la nature – comme l’excellent *Yseult Mon Amour* de l’Ardéchois Vincent Ruiz –, tandis que les plats sont à l’avenant, ce qui fait de cet espace d’une belle modernité une des adresses essentielles du Grand-Duché, aujourd’hui.

Public House **est situé dans le** Casino Luxembourg**, 7 boulevard Franklin D. Roosevelt (Luxembourg). Ouvert du mardi au samedi au déjeuner et du mercredi au samedi au dîner. Menus à 40 € (midi) et 80 € (soir).**