



LA CRISTALLERIE LA TÊTE DANS LES ÉTOILES

*Le restaurant gastronomique de l'Hôtel Place d'Armes**** a décidé de rentrer dans une nouvelle dimension en repensant complètement son concept et en faisant appel au fameux chef, Fabrice Salvador.*

Sous l'impulsion de son Directeur Général, Franck Leloup, l'Hôtel Place d'Armes s'est installé depuis trois ans comme le fleuron de l'hôtellerie de luxe à Luxembourg. Après avoir mis en place un staff professionnel et efficace et avoir beaucoup œuvré sur la partie hébergement, le concept de la restauration se met en place méthodiquement. Tout d'abord, nous avons connu la réouverture du fameux Café de Paris. Ce bistrot chic est venu compléter la gamme composée de la Brasserie Pléss et du Restaurant La Cristallerie. C'est dans ce magnifique cadre de boiseries dorées, de plafonds sculptés et de vitraux d'époque que Fabrice Salvador va désormais officier. Toulousain d'origine et grand voyageur, il est passé par la Maison Troisgros à Roanne, les Trois Marches de Gérard Vié et les Prés d'Eugénie de Michel Guérard. Il obtient sa première étoile en 2003 après une année passée dans les cuisines de l'hôtel Lancaster à Paris. Il rejoint ensuite les chefs étoilés du Grand-Duché lorsqu'il ouvre le restaurant Influences des Saveurs à Esch-sur-Alzette en 2008 où il est récompensé par le guide rouge après une première année d'ouverture. Enfin, il a été chef durant deux ans à Moscou dans le restaurant Manon, avant de prendre les commandes du restaurant gastronomique La Cristallerie et de la Brasserie Pléss. Fabrice Salvador nous suggère une mélodie inspirée par les saisons, une cuisine de l'instant privilégiant toujours le goût. Au gré de ses rencontres avec les petits producteurs, il met un point d'honneur à sélectionner des produits d'une extrême fraîcheur. A

l'instar de la cueillette de légumes de saison ou encore du foie gras de Chalosse grillé au bouillon de foin de Crau et haricots Soissons braisés au Miso. Il se saisit d'un produit pour nous surprendre avec subtilité et créativité, le déclinant en trois préparations comme par exemple :

Les gambas de Palamos en brûle doigts avec des pistes, en carpaccio au Sudachi et beignet d'anémone et en risotto sept ans d'âge safrané, écume de coquillage.

Le boeuf Wagyu espagnol mûré 40 jours à déguster en tartare ou en Kansas ribs avec une salade de mangue verte et plus authentique en entrecôte grillée avec pomme de terre Agria frite et ketchup thaï maison.

Pour profiter des talents de ce chef, seul un des deux salons de La Cristallerie sera ouvert et accueillera au maximum 14 à 16 couverts par service. Le second salon sera réservé uniquement aux privatisations jusqu'à vingt personnes. Enfin, vous pourrez également découvrir une excellente carte de brasserie contemporaine au Pléss.

Chez *fairways*, nous parions dès maintenant sur l'arrivée d'une étoile prochainement au Place d'Armes****. ■
Arnaud Leballeur

HÔTEL LE PLACE D'ARMES ****

18 place d'Armes, L-1136 Luxembourg

Tel : +352 27 47 37

e-mail : info@hotel-leplacedarmes.com

Site web : www.hotel-leplacedarmes.com
