Passion HI

Date : **01/04/2018**
Page : **6-11**
Periodicity : **Quarterly**
Journalist : **--**

Circulation : **--**
Audience : **0**
Size : **3468 cm²**

Hôtel 18 Le Place d'Armes Juweel in *Luxemburg*

Een ervaring om nooit te vergeten! Dat is de enige juiste omschrijving voor ons verblijf in het vijfsterren Relais & Château hotel aan de Place d'Armes midden in Luxemburg stad.
Aan de buitenkant misschien nog wat bescheiden maar eenmaal binnen val je van de ene verbazing in de andere. De onnavolgbare manier waarop de zeven oorspronkelijke Luxemburgse huizen met elkaar zijn verbonden in een perfecte balans tussen de originele charme elementen en moderne materialen en ideeën is indrukwekkend. De zeer uiteenlopende materialen van ruwe steen tot en met bladgoud en -zilver creëren een unieke sfeer die wij in ieder geval nog nooit hebben gezien.

unieke kamers

De kamers die ten gevolge van de structuur van het hotel natuurlijk allemaal uniek zijn, puilen uit van moderne techniek, comfort en luxe. Zelfs de dakvensters in onze kamer kon je met een druk op de knop bedienen. De royale badkamers met ruim ligbad en twee douches, bij ons een zalig bed op de bovenverdieping van de duplexkamer, een royale zithoek, boven en beneden een mega televisie en veel ruimte. Heel sympathiek het feit dat niet opeens alle lichten uitgaan op het moment dat je het kaartje uit het contact trekt, maar er een vertraging van een minuut is, zodat je met verlichting de kamer kan verlaten.
Vlak voor het diner werd er aan de kamerdeur gebeld en verscheen er een attente kamerbediende, de dame vroeg of ze nog iets voor ons kon betekenen en overhandigde een cd en een geurkaarsje. Geweldig toch!

3 restaurants

Het hotel heeft maar liefst drie verschillende restaurants waar de in Toulouse geboren chef Fabrice Salvador de scepter zwaait. Zijn roots, Spaans, Italiaans en Frans, maar ook zijn ervaring in toprestaurants in Frankrijk, Amerika en Moskou, maken van hem een echte wereldse chef. Daarbij komt nog de invloed van zijn Indonesische vrouw die hem de liefde voor de Aziatische ingrediënten bijbracht. En al die invloeden komen tot uiting in zowel zijn gerechten als de keuze van zijn leveranciers. Hij koopt het liefst bij producenten en als dat niet gaat; bij lokale handelaren die net zo goed om de hoek in Luxemburg kunnen zitten als in Spanje of Japan.

Disciples Escoffier Benelux

www.hotel-leplacedarmes.com
www.escoffier.be

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

Majority Plëss team

Majority Plëss team *van links naar rechts*
voor links staand: Olivier (maitre D),
voor zittend: Solène, Cédric, Hubert Bonnier (General Manager), Louis, Marine, Florian
voor rechts staand: Cédric Thomas (Restaurant Manager), Jean-Michel Desnos (Owner)
achter: Olivier, Ronil, Mathieu Morvan (Executive sous-chef),
Fabrice Salvador (Executif Chef), Marc, Amandine

Café de Paris

Buiten het hotel is het naastgelegen Café de Paris. Een heuse Bistro zoals je ze eigenlijk enkel in het Franse zuidwesten vindt. Een cuisine du terroir waar je de echte Franse keuken in herkent met een authentieke Cassoulet uit Lyon, heerlijke terrines en natuurlijk verschillende "croques". Drink daarbij een van de eenvoudige maar interessante "Cuvees" of natuurlijk een fris Luxemburgs biertje van de tap. Eenvoudig maar lekker en knus gezellig!

Restaurant Rotisserie Le Plëss

In het hotel op het gelijkvloers, vind je Restaurant Rotisserie Le Plëss een echte rotisserie waar de kippen en heerlijke stukken vlees aan het spit of op de grill in de open keuken bereid worden. Het restaurant is ontworpen door Tristan Auer die ook Le Grillon in Parijs zijn signatuur gaf. Geniet hier van lekkere sappige stukken vlees zoals ze echt bedoeld zijn en vissen die naargelang het seizoen geserveerd worden, al dan niet à la carte of in een menu. Gezellige ontspannen luxe ambiance waar het goed toeven is.

's Morgens wordt hier ook het ontbijt geserveerd. Geen mega buffet maar klein en compact met de meest perfect bereide vleeswaren en lekkernijen. De croustades met tomaat en Pata Negra, helemaal zoals je ze in Spanje krijgt, fijne toastjes met huisgemarineerde zalm en noem maar op. Zoals gezegd klein maar fijn en toch staat alles erop tot en met een glaasje Luxemburgse Crémant voor de echte 'die hard' ontbijters. En vanzelfsprekend kan je nog een keur aan gerechtjes bestellen van de kaart mocht je je geding niet vinden op het buffet.

Restaurant Rotisserie Le Plëss

Restaurant Rotisserie Le Plëss - Gambas Jimbaran

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

Hôtel Le Place d'Armes

Executive Souschef Mathieu Morvan en Executive Chef Fabrice Salvador

Restaurant La Cristallerie

Disciples Escoffier Benelux

Restaurant La Cristallerie

Het echte juweel vind je op de eerste verdieping verstopt achter een levensgrote gouden deur. Het gastronomische paradijs van chef Fabrice Salvador: La Cristallerie. Met maximum achttien couverts is het een van het meest bekroonde en tevens kleinste restaurant van Luxemburg. De Guide Orange waardeerde het met een Delta d'Or in 2017, 2 Toques en een vermelding als favoriet door Deltaweb, een ster van Michelin en Gault & Millau beoordeelde het restaurant met 16,5 van de twintig punten. Diezelfde gids benoemde sommelier en directeur van La Cristallerie Olivier Schanne tot sommelier van het jaar 2017. Hij beheert de wijnkelder met maar liefst meer dan vierhonderd referenties van het restaurant. En ofschoon hij net zijn vrije dag had toen wij er waren, heeft hij blijkbaar zijn team zo perfect gemotiveerd dat we verliefd zijn geworden op de charme en professionaliteit van de, zeer jonge, bediening.

Ons diner, waarvan de gerechten op de volgende pagina's staan benaderden de perfectie zeer dicht! Chef Fabrice Salvador, bijgestaan door zijn sous Mathieu Morvan die zijn sporen verdiende in o.a. Dublin, Parijs en New York, brengt een unieke redelijk sobere keuken maar met de allerbeste ingrediënten en van het begin tot het einde waanzinnige smaken.
Het was al meteen raak bij het eerste gerechtje van tartaar van gamba, kaviaar Kristal, verse kokosnoot uit Mauritius en het schuim van deze smakelijke, zoete noot. Bij iedere hap die twijfel of ik nu wel of niet dat lekkere kokosschuim erbij zou nemen. Zonder was super, maar met ook!

Tartaar van Gambas uit Palamos, Kristal Kaviaar uit Mongolië, verse Kokos uit Mauritius

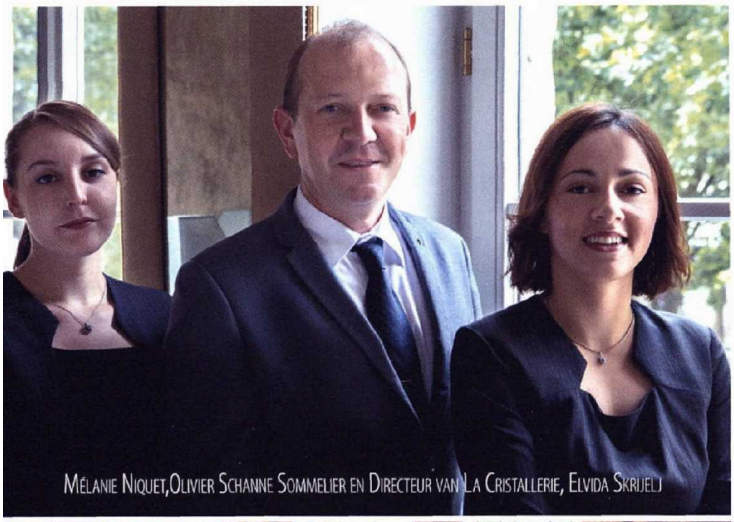
© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

ASPERGE VAN PIOLENC, MIKAN, ZEEKOMKOMMER, MUNT-CURRYSAUS

recept www.passionholdsimpressions.com

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

Hôtel Le Place d'Armes



Mélanie Niquet, Olivier Schanne Sommelier en Directeur van La Cristallerie, Elvida Skrijelj

Restaurant La Cristallerie

Disciples Escoffier Benelux

We proefden van zeekomkommers, Wagyu, kaviaar Kristal uit Mongolië, poeder van feuille de poivrier, rode Gamba uit de Middellandse zee, veel truffel (nog net seizoen, maar wel de lekkerste), poeder van de apenbroodboom, misschien wel de mooiste groene Pertuis asperges ooit en nog veel meer met als vette afsluiter een haast "guilty pleasure" chocoladedessert waarin de hand van Boeddha. Zelden zo lekker en verrassend gegeten! Dat deze chef lef heeft bleek al uit de eerste amuse: gewoon een viertal worstsoorten op een plankje. En bij de koffie het toppunt van eenvoud en vindingrijkheid: een paar partjes tangarine en een madeleine met Matcha thee en citruspoeder. Prachtig en subtiel.

De wijnen, we lieten ons verrassen want een keuze maken uit de wijnkaart was nagenoeg onmogelijk, kregen we in aangepaste volgorde geserveerd waarbij de plaatsvervangende sommelier ook nog eens prachtig inspeelde op de terloops door ons gemaakte opmerkingen. Werkelijk zalige wijnen als de aperitief "Amour" van Deutz, 2016 Albamar, een meer dan perfecte 2016 Saint Joseph van André Perret en de formidabele 2016 Condrieu Coteau de Chéry. Bij de chocolade een 20 years Port van het formidabele huis Niepoort.

Japanse Kobe beef Ribeye (grade A5, BMS 10) gegrild en gestoofd, Kumquats en gegrilde Lenteuitjes

"Chua" Chocolade & Yuzu

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

WILDE ZEEBAARS "IKEJIME", CANNELONI VAN SELDER MET AGRIA AARDAPPEL EN TRUFFEL, CARABINERO OF RODE REUZEDIEPZEEGARNAAL

recept www.passionholdsimpressions.com

BLAUWVIN TONIJN, ZWARTE TRUFFEL, PONZU

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be