

Luxemburger Wort

Date : 09/06/2018
Page : 103
Periodicity : Daily
Journalist : --

Circulation : 59525
Audience : 162100
Size : 312 cm²



Delta d'Or 2017 et nouveau «Rooftop»

«La Cristallerie», véritable joyau au Grand-Duché du Luxembourg

Rien que le nom l'évoque déjà: le restaurant «La Cristallerie» est un véritable joyau tant au niveau culinaire que par sa décoration raffinée. Il s'implante parfaitement dans le cadre très prestigieux de l'hôtel cinq étoiles «Le Place d'Armes», situé au centre de la vieille ville de Luxembourg.

Membre de Relais & Châteaux depuis 2012, cet ensemble de bâtiments atypiques, composé de sept maisons, a été soigneusement rénové en associant le charme du passé aux structures plus contemporaines, afin de créer un bel hôtel. La Cristallerie, l'un des trois restaurants de l'hôtel, s'est vu décerner fin de l'année passée, le prestigieux Delta d'Or 2017 par le célèbre Guide Orange.

Après s'être confortablement installé, on apprécie la cuisine faite de sincérité que propose le chef Fabrice Salvador. A cela s'ajoutent les accords précis et joueurs du directeur de La Cristallerie et chef sommelier Olivier Schanne. Le chef, Fabrice Salvador, fort de son expérience de globe-trotteur, est toujours inspiré par la quête de nouvelles saveurs, et il se saisit d'un produit pour surprendre avec subtilité.



Le «Rooftop» et le barbecue se prêtent à merveille aux événements chics en petit cercle privé.

(PHOTO: RAMUNAS ASTRAUSKAS)

A ce savoir-faire en cuisine s'ajoute l'expérience talentueuse d'Olivier Schanne, nommé sommelier de l'Année 2017 par Gault & Millau. Plusieurs fois titré aux concours de sommeliers, il arrive troisième Meilleur sommelier de France en 1991 au Master of Port à Paris.

Le Delta d'Or, les deux Toques et le coup de cœur du Deltaweb, l'étoile Michelin et le superbe 16,5/20 au Gault & Millau témoignent de l'alliance

indiscutablement réussie entre le classicisme et l'élégance.

On s'y sent comme chez soi et si l'on veut vivre une expérience unique avec des proches ou entre collègues, la Cristallerie propose la privatisation du salon baroque ainsi que le récent et très beau «Rooftop».

De cet endroit unique au Grand-Duché, les hôtes profitent d'une vue exceptionnelle et très rare de la place d'Armes. L'endroit s'y prête parfaitement pour des barbecues en groupe, allant de 20 à 35 personnes. Le chef et son équipe proposent deux formules «barbecue gastronomique» dans un véritable spectacle autour d'une majestueuse plancha au bois.

Les valeurs de l'Hôtel Place d'Armes sont mises en exergue ici: l'excellence, l'écoute, l'esthétique, la gentillesse et l'authenticité... de quoi faire titiller les papilles des clients et faire scintiller la lumière dans leur regard émerveillé!

pac



Olivier Schanne (g.) et Fabrice Salvador (d.).