



LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG



RELAIS &
CHATEAUX.

Communiqué de Presse

Les Sucrés du Lux

28 Novembre 2016



Première édition des «Sucrés du Lux»

Hier, lundi 28 novembre, La Cristallerie restaurant gastronomique de l'Hôtel Le Place d'Armes a eu l'honneur d'accueillir la première édition des «Sucrés du Lux».

A l'initiative d'Yves Jehanne, Chef Pâtissier du Place d'Armes, «Les Sucrés du Lux» réunit des pâtisseries passionnés et passionnants autour d'un thème précis afin de partager, d'échanger et de promouvoir leur vision sucrée en repoussant leurs limites mais sans compétition aucune, hormis celle d'épater les copains !

Yves était soutenu dans ce projet par 5 amis de la profession :



- **Benoît Leichtnam**

Chef Pâtissier de la Hôtel de préfecture de Moselle
Ambassadeur au championnat de France de desserts

- **Liberty Ducarme**

Fondatrice Sweet Factory // Come à la Maison

- **Lionel Marchand**

Chef Pâtissier de l'Hôtel Le Royal

- **Jonathan Schneider**

Chef Pâtissier du Pain de Mary

- **Youri Neyers**

Chef Pâtissier du Restaurant Schéiss
Champion du monde de pâtisserie en 2003

- **Yves Jehanne**

Chef Pâtissier de l'Hôtel Le Place d'Armes

L'idée leur a parlé tout de suite, car ils ont tous un objectif commun, faire grandir la pâtisserie au Luxembourg ; un art précis et distinct de la Cuisine.

Il est coutume que l'hôte choisisse le thème, ainsi pour le lancement du club Yves avait challengé les pâtisseries avec l'Exotisme.

Benoît Leitchnam a concocté un Choco/Coco/Citron, Liberty Ducarme un magnifique Sweet Brésil, Lionel Marchand une superbe Piñacolada, Jonathan Schneider la Passion de Mary qu'il déclinera pour les fêtes en bûches de Noël, Youri Neyers nous a gâté de succulents Fingers Mojito et Yves Jehanne a préparé le Retour de Bali et la Mangue Poivre rouge du Cambodge.

A l'origine : Le «Club des Sucrés»

Il y a plus de 10 ans, en 2005, Christophe Michalak et Christophe Adam lançaient le «Club des Sucrés» pour rassembler chaque trimestre l'élite de la pâtisserie française, autour d'un thème donné par l'hôte du jour, allant de "voyage" à "fraise" en passant par "mojito", ou encore "lait sucré".

Cette idée a été perpétuée dans plusieurs régions de France et nous sommes fiers qu'elle s'établisse aujourd'hui au Luxembourg.



Accompagnés pour la plupart de leurs proches collaborateurs ou amis du métier, les échanges respiraient la transmission et le partage, dans l'unique but de faire progresser la profession.

À vos agendas, Lionel Marchand, le Chef Pâtissier de l'Hôtel Le Royal sera l'hôte de l'édition de février et le thème vous sera dévoilé prochainement.



LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations :

Hôtel Le Place d'Armes

18, Place d'Armes

L-1136 Luxembourg

+ (352) 27 47 37

marketing@hotel-leplacedarmes.com