



LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

**Communiqué de Presse
Olivier Schanne nommé
Sommelier de l'année 2017 par
Gault & Millau**

24 Octobre 2016

Olivier Schanne nommé Sommelier de l'année 2017 par Gault & Millau

Une semaine à peine après avoir reçu la distinction de La Meilleure Carte des Vins par les Prix de la Presse de l'Explorator 2017, Olivier Schanne est nommé Sommelier de l'année à l'occasion de la sortie du Gault & Millau 2017. Les bonnes nouvelles continuent, Le Café de Paris, restaurant décontracté de l'Hôtel Le Place d'Armes, fait sa première apparition dans le guide en ligne du Gault & Millau avec 1 toque et la note de 12/20. Le Plëss «l'une des Brasseries les plus chics de la Capitale» gagne une toque supplémentaire avec la note de 13/20 et La Cristallerie obtient une troisième toque et conserve la note de 16/20. La nouveauté cette année est le site internet gaultmillau.lu qui présente une sélection de 80 restaurants du Luxembourg. Le guide imprimé Belux sortira le 7 novembre en librairie.

Olivier Schanne : Directeur de La Cristallerie et Chef Sommelier

Il y a presque 10 ans, Olivier avait déjà été nommé sommelier de l'année régional par le guide Champérad. Riche de 28 années de métier notre Chef Sommelier et Directeur de La Cristallerie a toujours été passionné par le vin.

Après une carrière en France au restaurant Les Etangs à Manom ou encore chez Laurent Petit à Annecy le Vieux, il a débuté comme Sommelier, puis Directeur de Salle. Plusieurs fois titré aux concours de sommeliers, il arrive 3ème Meilleur Sommelier de France en 1991 au Master of Port à Paris.

Cet épicurien, amoureux de son métier et toujours jovial, aime partager ses dernières trouvailles avec



les clients. Il en va de même pour sa passion, qu'il transmet toujours avec beaucoup d'émotion aux jeunes collaborateurs qui l'entourent.

Depuis 4 ans au Place d'Armes, il s'emploie à faire évoluer l'offre globale de l'hôtel. Il actionne ses réseaux et ses contacts pour étoffer la carte de La Cristallerie de flacons prestigieux, dénicher des Crus pour le Plëss et accompagner la cuisine décontractée du Café de Paris.

À La Cristallerie, les vins et crémants luxembourgeois sont à l'honneur, avec la particularité d'être répertoriés par villages et non pas par cépages. Encore de grandes choses à accomplir en complicité avec le Chef Fabrice Salvador.

Fabrice Salvador : l'âme d'un Grand Voyageur

Fabrice a fait ses armes auprès des meilleures maisons françaises : l'Aubergade à Puymirol (3*), Les Jardins de l'Opéra (2*) dans sa ville natale de Toulouse, Troisgros (3*) à Roanne, les Trois Marches (2*) à Versailles et Michel Guérard (3*), à Eugénie-les-Bains. Il vit ensuite ce qu'il appelle «Son rêve américain», à la Nouvelle Orléans, puis à Santa Barbara. Lors de ce voyage il allie produits d'exception aux nouvelles épices qu'il déniche, et affine ainsi le fil rouge de sa cuisine : expérimenter le plaisir de la découverte !

Après son passage chez Hélène Darroze au cours duquel le restaurant obtient sa deuxième étoile, on le redécouvre à Paris, en 2003 à la Table du Lancaster, où il

reçoit sa première distinction au guide rouge. Toujours inspiré par la quête de nouvelles saveurs, il appellera tout naturellement son restaurant situé au Luxembourg, «L'influence des saveurs». Un an suffit pour que sa cuisine soit à nouveau saluée d'une étoile au guide Michelin.

Un peu plus à l'est, il ouvrira le «Manon» à Moscou, mais c'est sa clientèle du Grand-Duché qui aura raison de lui lorsque, conquis par le projet culinaire au 18 Place d'Armes il ramène ses couteaux au Luxembourg. 1 adresse, 3 restaurants : La Cristallerie, Le Plëss et le Café de Paris. De quoi satisfaire sa soif de partager son art et sa passion.



Olivier Schanne et Fabrice Salvador

Raffinement et élégance

A La Cristallerie, où feuilles d'or et vitraux Art Nouveaux créent une atmosphère «très Grand Siècle», c'est une cuisine faite de sincérité que vous 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 est constamment

à la recherche de produits rares afin de proposer des mets d'exception. Embarquez pour une évasion gastronomique au cœur de Luxembourg-Ville.

Une escale contemporaine dans un écrin ancien, niché au premier étage de l'hôtel Le Place d'Armes surplombant la place du même nom.

Le Café de Paris

Doté d'un bar à vins, le « must » des bistrot chics propose de bons plats du terroir. Partager des tapas et déguster du bon vin et tout cela pourquoi pas en terrasse ?



Le Plëss

Un restaurant élégant prolongé d'une confortable terrasse sur la Place d'Armes, qui suggère chaque jour l'ardoise du Chef, inspirée de produits de saison.





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