



# Le Place d'Armes

Anne Grulms

## Un Relais & Châteaux au cœur de la capitale

Entre luxe et raffinement, l'Hôtel Le Place d'Armes doté de 28 chambres et suites luxueuses aux nuances douces et à l'ambiance feutrée offre le cadre idéal pour une expérience mémorable et une évasion gastronomique au cœur de Luxembourg-Ville. Rencontre avec Franck Leloup, maître des lieux.

Ancien élève de l'école hôtelière de Lausanne, Franck Leloup dirige des établissements de luxe depuis plus de 25 ans. La majeure partie de sa carrière se déroule sur la Côte d'Azur entre Monaco et Saint-Tropez. Il y fréquentera les grandes maisons telles que l'Hôtel Martinez à Cannes, le Mont Vallon à Méribel, l'Hôtel Beau Rivage à Nice, l'Ambassadeur Concorde à Juan les Pins, Les Terrasses d'Eze à Eze Village, La Tartane à Saint-Tropez et l'Hôtel 3.14 à Cannes. Après une mission d'un an à Zanzibar, il retourne en Europe et intègre le groupe GLA Hotels qui en prenant le Management de l'hôtel, lui propose le poste de manager du Place d'Armes.

### Un joyau de l'hôtellerie luxembourgeoise

Relais & Châteaux et plus particulièrement l'Hôtel Le Place d'Armes, « c'est avant tout l'histoire d'hommes, de passionnés » explique Franck Leloup, directeur de l'hôtel, en ouverture de la conférence à l'occasion du 60e anniversaire de Relais & Châteaux. Depuis son arrivée au Place d'Armes en mars 2011, le challenge de diriger cette maison a toujours motivé et surtout passionné Franck Leloup. « Tous les jours, il faut avoir la passion de son métier et la communiquer à ses équipes ! » Cet engagement, ce savoir-faire, cet amour du métier et cette grande générosité sont devenus des valeurs fortes du Place d'Armes. Une passion qui se partage et qui s'est consolidée au fil de cette belle histoire : « Nous avons toujours de nouveaux objectifs. Au départ, c'était le lancement de l'hôtel, puis la conception du nouveau Café de Paris et son ouverture il y a deux ans, et finalement avec l'arrivée du nouveau chef Fabrice Salvador, une véritable volonté de conquérir une étoile. Fabrice a déjà été récompensé par le Guide Rouge à deux reprises, donc il n'y a aucune raison de ne pas la décrocher ! »

### Sublimer les palais des hôtes

Aux commandes du restaurant gastronomique La Cristallerie et de la brasserie Pléss, son chef d'origine toulousaine, Fabrice Salvador. Le chef étoilé propose une cuisine inventive, savoureuse et authentique en suggérant

une mélodie inspirée par les saisons. « Les légumes choisis sont cueillis la veille » explique Franck Leloup. La Maison met un point d'honneur à sélectionner des produits d'une extrême fraîcheur. Privilégiant toujours et avant tout le goût, le chef des cuisines explore le produit, le décline et le sublime. Une quête d'excellence et de rareté, comme ce bœuf Wagyu élevé à la Kobe en provenance de Bilbao. Une viande extrêmement persillée grâce aux 8 litres de vin rouge que ce bovin boit quotidiennement. « Le chef le déclinera en trois préparations différentes avec trois services différents. Ce qui fait qu'au lieu d'avoir quatre plats principaux avec trois déclinaisons on aura au final quatre menus dégustation » détaille le directeur. « Les déclinaisons s'articulent en général avec une version crue au début, ensuite moderne et puis une préparation plus traditionnelle. Un véritable voyage des sens ! » Un service haut de gamme qui promet une expérience unique.

Décoré à 4 mains par l'architecte Jean Beck et son épouse Malou Beck-Molitor, propriétaires de l'hôtel, ce bâtiment atypique composé de 7 maisons a été soigneusement rénové en accordant le charme du passé aux structures plus contemporaines. « Il y avait à la fois la passion de Madame et de Monsieur Beck, et puis la nôtre, la passion de notre métier. Et ce qui en résulte, c'est une recette tout simplement magnifique » raconte Franck Leloup. Un écrin au sommet du luxe et du raffinement. A découvrir et à redécouvrir sans modération !

.....

**LE PLACE  
D'ARMES**  
HÔTEL - RESTAURANTS  
★★★★★  
LUXEMBOURG

**Hôtel Le Place d'Armes**

18 Place d'Armes

L-1136 Luxembourg

Tél. : + (352) 27 47 37

Fax : + (352) 27 47 38

www.hotel-leplacedarmes.com

Réservations : reservations@hotel-leplacedarmes.com

# Le Place d'Armes vous accueille aussi ...

## A LA CRISTALLERIE

### SO ARTY, SO CHIC, SO TASTY

Le restaurant gastronomique *La Cristallerie* est le rendez-vous des gourmands et fins gourmets. Située au 1er étage de l'hôtel dans un écrin de boiseries dorées, de plafonds sculptés et de vitraux d'époque, *La Cristallerie*, propose une cuisine raffinée évoluant au gré des saisons, savoureuse et authentique qui font de ce restaurant un passage incontournable.

Les meilleurs vignobles du monde sont représentés dans cette belle sélection de vins qui ne cesse de s'enrichir des trouvailles d'Olivier Schanne, Directeur du restaurant et Sommelier. Sans oublier un éventail très large de vins luxembourgeois classés par village et par vigneron. Le *Salon Art Nouveau* ainsi que le *Salon Baroque* de *La Cristallerie* réunis offrent un espace de réception pouvant accueillir tout type de manifestation.



## AU CAFÉ DE PARIS

### LE « MUST » DES BISTROTS BRANCHÉS

Cette adresse luxembourgeoise historique s'est refait une beauté en 2012 pour mieux accueillir ses nouveaux hôtes, dans une ambiance conviviale et décontractée.

Côté saveurs, Le *Café de Paris* propose une cuisine bistrot épurée à base de produits Bio et de saisons. Côté vins, au verre ou à la bouteille, vous serez séduit par la Moselle luxembourgeoise et les grandes régions françaises. Pour prolonger cette parenthèse épicurienne, laissez-vous tenter par les produits « Boutique » du *Café de Paris*.

Le *Café de Paris* a récemment ouvert une salle de réception à l'étage pour accueillir tous types de manifestations (conférences de presse, présentations littéraires, repas familiaux et amicales).



## AU PLÈSS

### UN OASIS URBAIN

La Brasserie *Plèss* vous accueille tous les jours, dans un cadre contemporain et lumineux. Cette brasserie chic est prolongée d'une confortable terrasse sur la célèbre Place d'Armes. Tous les jours, le chef se laissera inspirer par les produits de saison ou les « pépites » de ses petits producteurs, pour faire le bonheur des habitués. L'Ardoise du jour, les plats en cocotte et les spécialités de la semaine côtoient les grands classiques de la Brasserie. Gardez-vous un peu de temps pour le chariot des desserts qui rappelle ces pâtisseries traditionnelles : baba au rhum, religieuse au café, Saint Honoré, Paris-Luxembourg, ... Prolonger ces instants gourmands dans l'après-midi pour un « Tea-time ».

