



„Plëss“: heller Seelachs mit Wurzelgemüse (Fotos: Le Place d'Armes)

# Neues in den Küchen des „Plëss“ und der „Cristallerie“

## FRÜHLINGSERWACHEN AM PARADEPLATZ

Auf der hauptstädtischen Place d'Armes ist die Terrassensaison eröffnet. Und im Luxushotel gleichen Namens, mit seinen drei Restaurants „Plëss“, „La Cristallerie“ und „Café de Paris“, haben Liliane Turmes und Romain Batya die neuen Speisekarten mit frischen saisonalen Produkten inspiziert.



Foto: Romain Batya

Der historische Speisesaal im Restaurant „La Cristallerie“

**E**igentlich begann seine Luxemburger Zeit für den Chefkoch Fabrice Salvador in Esch/Alzette, wo er vor gut acht Jahren Küchenchef im anspruchsvollen Restaurant „Influences des saveurs“ am Benelux-Platz war. Vorher hatte er bei Michel Trama in Puy-mirol (3 Michelin-Sterne), in der „Maison Troisgros“ in Roanne (3 Michelin-Sterne) sowie „Les Prés d'Eugénie“ in der Aquitaine (3 Michelin-Sterne) gearbeitet. Auch das „Midi“ von Michel Rostang in New Orleans sowie Santa Barbara in Kalifornien waren Etappen von Salvador, dem aus Toulouse stammenden Koch, der danach fünf Jahre lang die Küche im „La Table du Lancaster“ in Paris leitete.

Seit November 2013 ist Salvador nun am Paradeplatz in Luxemburg-Stadt, wo er dem Luxusrestaurant „La Cristallerie“ mittlerweile einen Michelin-Stern und 16 von 20 Kochhau-

ben im „Gault & Millau“ beschert hat.

„Nachdem Fabrice Salvador letztes Jahr zum Luxemburger Koch des Jahres gewählt worden war, hat der kritische Restaurantführer unseren Weinkellner Olivier Schanne ins Visier genommen und ihn zum 'Sommelier de l'année 2017' ernannt. Darüber freuen wir uns“, sagt Franck Le-loup, der Generaldirektor des Hotels „Le Place d'Armes“.

„Und mit Sous-chef Mathieu Morvan und unserem Zuckerbäcker Yves Jehanne (Chef-pâtissier 'La Cristallerie') können wir gelassen in die Zukunft blicken“ fügt er hinzu.

Als erstes beleuchten wir die neue Karte im „Plëss“, dem zweiten Restaurant des Hauses. Appetithappen wie Ibérico-Schinken und diverse Tapas, leichte Vorspeisen sowie Hauptspeisen, deren Akzent eher auf Fleisch liegt, sind an der Tagesordnung. Neben Geflügel von Jean-Claude Miéral aus der Bresse sind Tatar und Rinderfilet vom Charolais besonders angesagt. Ab Juni wird

eine offene Küche mit Grillstation eingebaut, die zur „Rentrée“ im September fertig sein soll. „Es gibt in der Oberstadt kein hochwertiges Grillrestaurant mehr, und das wollen wir jetzt ändern“, sagt Fabrice Salvador. „Baba au rhum“ und Käse vom Affineur Mons aus Roanne runden das Angebot ab. Obwohl es sich im „Plëss“ gut leben lässt, spielt „La Cristallerie“ in einer anderen Liga. Das Hauptaugenmerk liegt auf der Seltenheit der hochwertigen Rohstoffe. Schwarze Trüffel aus Piolenc, Jacobsmuscheln aus Dieppe, Kobe-Rinderfilet aus Japan, geangelter Meeresfisch von Jégo Frères aus Carnac sowie spezielle Kartoffeln vom Bauernhof Clot in der Bretagne sind nur einige der raffinierten Zutaten, die Salvador und sein Küchenteam mit Können und Perfektion verarbeiten.

Und weil der Küchenchef eine Affinität für die japanische Küche hat, gibt es ein spezielles Wagyu-Menü auf der Frühjahrskarte. „Grade 5 – BMS 10-12“ heißt es. Versierte Kenner wissen Bescheid, anderen Feinschmeckern sei gesagt, dass „Grade 5“ für Spitzenklasse, „BMS 10-12“ für den sehr hohen Marmorierungsgrad und die Faserdichte des Wagyu-Fleisches steht (BMS: „Beef Marble Score“).

Wir wünschen allen Gourmets einen guten Appetit.



Fabrice Salvador, der Küchenchef

### Weitere Infos

[www.hotel-leplacedarmes.com](http://www.hotel-leplacedarmes.com)

Café-Restaurant  
**Brideler Stuff**  
Le mercredi 22 mars de 18h00 à 22h00, Bib's BBQ Ribs à Volonté! Spare Ribs de Porc avec Epis de Maïs, Potato Wedges & Sour Cream. 23.30 €



[www.bridelerstuff.lu](http://www.bridelerstuff.lu)