

LUXEMBOURG

féminin

TRIMESTRIEL | N° 42 | MARS AVRIL MAI 2007 | 4 €

point de vue

**PAROLES DE
PAIX DE S.E.M.
PETER KOK,
AMBASSADEUR
DES PAYS-BAS**

exclusivité

**LARA STONE
PAR PETER
LINDBERGH**

MODE

**CES PIÈCES
MIXTES
QUI NOUS
INSPIRENT**

BEAUTÉ

**PRÊTE
À REBOOSTER
SA CONFIANCE ?**

Ce magazine
vous est offert par

**LE PLACE
D'ARMES**

Rendez-vous
page 37

SOCIÉTÉ

**ARTISANAT :
LE GÉNIE À PORTÉE
DE MAINS**

p. 52

LUXEMBOURG/féminin METZ/femmes NANCY/femmes
Les magazines des trois capitales de la Grande Région



le goût TOURDETABLES

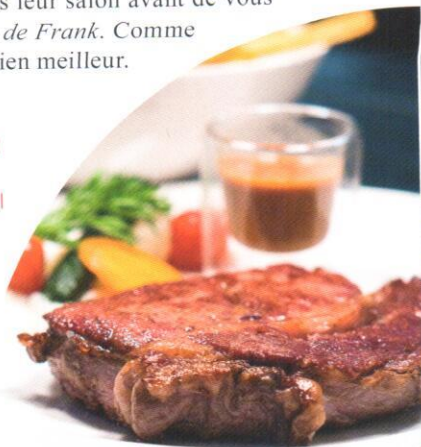
TEXTE: STEVEN GONCALVES
PHOTOGRAPHIES: DR

DANS LE SALON DU TRAITEUR

Bienvenue! La *Maison Steffen* vous convie à sa table. Une décoration colorée et agréable, une ambiance cosy et une cuisine qui se veut simple, saine, éthique et éco-responsable. Les ingrédients sont d'origine bio et régionaux, quant à la viande, *Steffen Traiteur* dispose d'assez d'expérience pour en choisir les meilleurs morceaux. Les membres de l'équipe vous accueilleront, en bons hôtes, dans leur salon avant de vous installer à la *Table de Frank*. Comme à la maison, mais bien meilleur.

LA TABLE DE FRANK

| 10 ROUTE D'ARLON |
STEINFORT |
TÉL.: +35227395225 |
OUVERT DE MARDI
À DIMANCHE
DE 11H30
À 14H00
ET DE 19H00
À 21H30



DU GOÛT, PLACE D'ARMES

Luxeux et confortable, sobre et coloré, le *Plëss* mélange savamment les ambiances. En un lieu très esthétique, l'atmosphère est accueillante. Le service renforce cette image de qualité qui en émane et invite à s'attabler pour déguster les plats proposés. Nouveau Menu Carte, qui varie chaque semaine, sublimant les vertus gustatives des produits nouveaux. Du filet de lisette mariné à la moutarde à l'ancienne en entrée, en passant par le vol-au-vent financière au baba au rhum en dessert, vos papilles seront servies.

LE PLËSS

| 18 PLACE D'ARMES |
LUXEMBOURG |
TÉL.:
+352244737411 |
OUVERT
7 JOURS SUR 7
DE 7H00
À 22H00



BRASSERIE MATELOTS |

7 RUE
LOUVIGNY |
LUXEMBOURG |
TÉL.: +352228866
| OUVERT 7J/7 |
LUNDI DE 11H À 14H,
MARDI À SAMEDI DE
11H À 01H | DIMANCHE
DE 11H À 18 H



Une petite parcelle de Bretagne, aux couleurs naturelles, a accosté à Luxembourg-Ville. Guidé par le chef étoilé Jean-Marc Banzo, le *Matelots* réinvente le concept de la galette au sarrasin. L'équipage propose de découvrir une cuisine traditionnelle et moderne préparée avec des ingrédients bio et une sélection pointue de produits venus de Bretagne. En partant, on peut faire le plein de spécialités à l'espace boutique. Sans oublier le cidre (classique, rosé ou royal) que nous vous conseillons.

CRÊPES À TRIBORD!

VINS FINS |

18 RUE
MUNSTER |
LUXEMBOURG |
TÉL.:
+35226200449
| OUVERT DE MARDI
À VENDREDI
À 11H00 | LE SAMEDI
DE 18H00 À MINUIT



Une allure de maisonnette située dans les anciennes rues du Grund, le *Vins Fins* aguiche déjà avant d'avoir poussé la porte d'entrée. L'extérieur annonce effectivement la couleur; des bouteilles sur les murs à la carte exhaustive, tout est centré autour du vin. Ce dernier ouvrant l'appétit, quoi de mieux qu'une planche de fromage ou de charcuterie ou bien une tartine gratinée pour accompagner le doux nectar servi? Un endroit à recommander à tout œnophile.

L'ANTRE DES VINS