



# Grillrestaurant im Nobelhotel

## PRIVILEG AM PARADE-PLATZ

Was lange währt, wird endlich gut. Vor Kurzem hat der frisch gestylte Speisesaal des „Plëss“, mit der von den Gästen einsehbar Grilllecke, seine Neueröffnung gefeiert. Liliane Turmes und Romain Batya waren mit dabei.

Die Idee hatten wir schon lange. Über die Sommermonate wurde nach den Vorgaben unseres Innenausstatters Tristan Auer viel gearbeitet, damit wir nun zur Rentrée mit einem kleinen, funkelnden Juwel innerhalb unseres Hauses aufwarten können“, sagt Cédric Thomas, der Restaurantleiter.

Stammkunden sind „erstaunt über die punktuellen Änderungen, die dem Speisesaal nun ein anderes Flair einhauchen. Auffallend sind nicht nur die gelungenen Design-Elemente in satten, teils hellen, teils matt glänzenden Farben.

Der Clou ist die von den Tischen aus sichtbare „Rôtisserie“, die sich direkt rechts hinter dem Pass befindet, wobei mit Letzterem der Tresen als Schnittstelle zwischen der Küche und dem Essbereich gemeint ist. Wer genau hinsieht, kann das Grillgut an den vertikalen Röstern der Grillstation gut erkennen. Bei unserem Besuch waren es ein halbes Dutzend Bresse-Hähnchen, die, mit einer Honigglasur versehen, ihrer Veredelung drehend „abwarteten“.

Treibende Kraft hinter dem Grillprojekt ist natürlich Küchenchef Fabrice Salvador, seines Zeichens ein talentierter Koch, Inhaber eines Michelin-Sterns seit

2014. Von Gault-Millau 2015 zum Koch des Jahres für das Großherzogtum ausgelobt, steht ihm ein dynamisches Küchen-Team, allen voran sein Second Mathieu Morvan, zur Seite.

Salvador, der aus Toulouse stammt und in New York, in Moskau und auf Bali lebte, hat viel von seinen Reisen in sein Koch-Repertoire aufgenommen. Was die Grillspezialitäten angeht, erinnert das Onglet, auch Hanging Tender genannt, an die USA, die gegrillten Gambas und das Babi Guling an Badung auf Bali, zumal der Meister seine Meeresfrüchte-Kreation auch noch als retour de Jimbaran bezeichnet. Damit ist natürlich einer der schönsten Strände der Insel gemeint.

Das Rindertatar mit schwarzen Trüffeln oder das famose Bresse-Huhn, dessen weiße Farbe einem satten Schwarz weichen muss, optisch ähnlich dem Spezialrezept für dunkel lackierte Peking-Ente, welches Salvador von seinen Genussreisen nach Asien ein Begriff ist, stehen im Original für zwei der unzähligen Meilensteine von Escoffier, der es wie kein anderer verstand, der klassischen französischen Küche zu huldigen.

Natürlich gibt es im „Plëss“ die passenden Weine zu all den gegrillten Leckereien. Sommelier Olivier Schanne ist im diesjährigen Gault-Millau Luxemburg zum Weinkeller des Jahres gekürt worden.



Chefkoch Fabrice Salvador

### Kontakt

Restaurant Plëss plus Rôtisserie des Fünf-Sterne-Hotels „Le Place d'Armes“ auf dem gleichnamigen Platz in Luxemburg-Stadt. Weitere Infos unter 27 47 37-421 und auf [www.hotel-leplacedarmes.com](http://www.hotel-leplacedarmes.com).

