



Hotel Le Place d'Armes

Drievuldig culinair genieten in luxe(mburg)

Aan het samenvloei punt van de Alzette en de Pétrusse ligt Luxemburg, de veelzijdige hoofdstad van het gelijknamige Hertogdom. Pal in het centrum vind je er **Le Place d'Armes**, een boetiekhotel met drie restaurants die elk een eigen keuken en karakter hebben.

TEKST: MAXIME LONCKE
FOTO'S: LE PLACE D'ARMES



Het hotel kreeg z'n naam mee van het plein waar het gesitueerd is: het grote Place d'Armes. Het plein diende vroeger als oefenterrein voor de stadstroepen, maar is nu de plaats bij uitstek om gezellig een terrasje te doen. Wandel 300 meter verder en je ontdekt bovendien de Kathedraal van Luxemburg, vooral bekend om de crypte waarin de groothertogelijke familie werd begraven.

Bourscheid of Vianden

Maar het zijn de prachtige kastelen en omliggende natuur die van Luxemburg een populaire roadtripbestemming maken. Langs rotsformaties en pittoreske dorpjes rijd je richting kasteel Bourscheid of de burcht van Vianden, waar je kan rekenen op een prachtig uitzicht vanuit de zetellift.

Ook de regio Müllerthal — weleens 'klein Zwitserland' genoemd omwille van haar ligging in de Sûrevallei — is ongetwijfeld een tussenstop waard. Slechts op een halfuurtje van Luxemburg bevinden zich de middeleeuwse stadswallen en de authentieke binnenstraatjes van Echternach, de hoofdstad van Müllerthal. Je kent de stad hoogstwaarschijnlijk van haar jaarlijkse processie: elke dinsdag na Pinksteren maken duizenden pelgrims er de tocht naar de Sint-Willibrordusbasiliek.

La Cristallerie



Crudo de Bar



Café de Paris en Le Plëss

Wie culinair wil genieten in Luxemburg city hoeft dan weer nergens heen. Het gevarieerde aanbod in de restaurants van Le Place d'Armes kan elk publiek bekoren. De meest gekende zaak is neo-bistro Café de Paris, dat in 2012 een make-over kreeg door interieurarchitect Pascal Allaman. Zoals de naam aangeeft, staat de Parijse sfeer hier centraal. Voor de creatie van zijn gerechten werkt de chef uitsluitend met verse seizoensproducten. Wil je gewoon aperitieven? Laat je dan verwennen met een bordje tapa's en een cocktail naar keuze.

Een iets ruiger concept is dat van Le Plëss. Daar wordt rotisserie gecombineerd met een modern interieur. De zwart-wit marmeren tafels en reflecterende muurpanelen werden zorgvuldig uitgekozen door designer Tristan Auer. Op het menu bij Le Plëss: gegrilde kip, beef brisket en kreeft a la plancha.

La Cristallerie

Het neusje van de zalm? Dat is onmiskenbaar La Cristallerie. In de grote zus van Café de Paris en Le Plëss waan je je in de 'Grand Siècle'. Het gastronomische restaurant werd aangekleed in luxueuze art-nouveaustijl met gouden details en glas-in-loodramen. Ook hier wordt een seizoensgebonden menu geserveerd. Chef Fabrice Salvador, die overigens de leiding heeft over alle drie de keukens in Le Place d'Armes: "Ik kies niet zelf welke groenten er op het menu

Weekendje Luxemburg?

Plan je enkele dagen in het charmantste Groothertogdom van Europa? Trakteer jezelf dan op een Luxembourg Card! Met deze handige city pass hoef je in geen enkel museum aan te schuiven voor een ticket. Je betaalt een vast bedrag voor 1, 2 of 3 dagen en geniet op vertoon van je kaart toegang tot meer dan 60 must-see adressen, van het wijnmuseum tot het kasteel van Vianden.

Aankoop en info: www.visitluxembourg.com

staan, dat laat ik bepalen door de oogst van de dag." Wat wel vaststaat, is de keuze voor kwaliteitsproducten, van koningskrab tot kaviaar en mediterrane blauwvintonijn. Dat leverde La Cristallerie al één Michelin-ster op.

28 gerenoveerde kamers

Ook het hotel van Le Place d'Armes mixt art-nouveau met eigentijds design. Het mag zich sinds 2012 lid noemen van Relais & Châteaux, dat de beste hotels in meer dan 60 landen vertegenwoordigt. Le Place d'Armes bestaat uit zeven gerenoveerde huizen die in totaal 28 luxekamers omvatten. De suites werden ingericht met respect voor het historische karakter van de locatie. Sommige kamers bevinden zich onder het dak en tonen een prachtige witte balkenstructuur, andere verrassen met een privéterras of veranda. Le Place d'Armes werd eind 2018 uitgebreid met een eigen cocktailbar. De look van 'Le 18' werd eveneens uitgewerkt door Tristan Auer, die speelde

Chef Sommelier, Directeur Olivier Schanne en Chef Fabrice Salvador



met een harmonieuze blend van patronen en texturen. De bar voorziet een selectie Franse en Engelse rum en een aantal exceptionele whiskeys. Je kan er zowel creatieve cocktails als minimalistische suggesties proeven: de ideale plek voor mixology liefhebbers.

Adres en reserveren:
Hôtel Le Place d'Armes
Place d'Armes 18, L-1136 Luxemburg
Tel. (+352) 27 47 37
info@hotel-leplacardmes.com
www.hotel-leplacardmes.com