



La Cristallerie

RESTAURANT

Newsletter 
2014

Le mot du Directeur Général

A l'hôtel Le Place d'Armes, nous avons toujours de nouveaux objectifs !
Après la conception et la rénovation complète du Café de Paris il y a un peu plus d'un an, nous nous lançons dans une nouvelle aventure avec l'arrivée du Chef Fabrice Salvador.
Aux fourneaux de La Cristallerie, il nous fait découvrir les saveurs et les produits du monde...
Un beau voyage vous y attend.
Franck Leloup

Fabrice Salvador aux commandes des cuisines du Place d'Armes

Toulousain d'origine et grand voyageur, après des classes aux **Jardins de l'Opéra** dans sa ville natale, il a rejoint la **Maison Troisgros** à Roanne, les **Trois Marches** de Gérard Vié et les **Prés d'Eugénie** de Michel Guérard.

Il obtient sa première étoile, après une année passée dans les cuisines de l'hôtel **Lancaster** à Paris, en 2003.

Il se met ensuite à son compte en 2008 et ouvre le restaurant **Influences des Saveurs** à Esch-sur-Alzette où il est récompensé par le guide rouge après une première année d'ouverture.

Il a été chef durant deux ans à Moscou dans le restaurant **Manon**, avant de prendre les commandes du restaurant gastronomique **La Cristallerie** et du **Pléss**.

Fabrice Salvador met un point d'honneur à sélectionner des produits d'une extrême fraîcheur.

Au gré de ses rencontres avec les petits producteurs, il nous suggère une cuisine pleine de goût et des saveurs changeantes en fonction des saisons.

Grâce à sa créativité il sait se saisir d'un produit et avec subtilité le décliner en plusieurs préparations :

Les gambas de Palamos en brûlé doigts, en carpaccio ou en beignet

Le boeuf Wagyu en tartare, en Kansas ribs ou en entrecôte grillée

