

Luxembourg Métropole



GRANDE RÉGION
MAUD, MISS LORRAINE 2011

Lire en page 18



LUXEMBOURG Il suffit de pousser la porte de l'hôtel «Le place d'Armes» pour entrer dans un autre univers. Bienvenue dans ses coulisses.
Lire pages 16 et 17

Bocuse d'or : Schneidewind à Bruxelles

DIEKIRCH Le chef Jan Schneidewind a su convaincre le jury du Bocuse d'or dans le cadre de la sélection nationale. Prochaine étape : représenter le Luxembourg en Europe.

Après une absence lors de l'édition précédente, le Luxembourg a de nouveau un représentant pour le concours du Bocuse d'or Europe : Jan Schneidewind. La compétition s'est déroulée hier, au lycée technique hôtelier de Diekirch. Trois candidats ont dû rivaliser d'inventivité pour convaincre le jury. Cette année, les thèmes de ce concours imposaient l'utilisation de plusieurs ingrédients dans la réalisation de leurs plats : soles et moules de Zélande pour le plat de poisson, et des filets de rumsteck accompagnés de moelle et joues de bœuf (de la viande d'origine luxembourgeoise) pour le plat de viande. Sur cette base, Jan Schneidewind a proposé sa «sole sweet 9» pour le plat de poisson, et pour le plat de viande, un «Limousin en octobre, tartare de poire de bœuf Limousin, Moelle de bœuf et feuilles de sisho, queue de bœuf aux olives». «C'est un soulagement», a donc réagi, hier, le chef du restaurant Windsor à Bertrange après l'an-

nonce de sa victoire, saluée à grand bruit par le public. «Ce concours, c'était un défi, et un grand investissement, on a travaillé tous les après-midi et les week-ends pour mettre les choses au point», expliquait-il, avant de remercier chaleureusement son coach Didier Haccoun et son commis Thomas Perrin. «L'esprit du Bocuse d'or, celui de la convivialité et du travail en équipe, souffle très fort ici au Luxembourg» s'est réjoui pour sa part le directeur du concours, Florent Supplisson, qui a souligné, par ailleurs, la performance des chefs Joël Schaeffer (du restaurant éponyme à Mertert) et Romain Beaumet (de la brasserie K116 à Esch-sur-Alzette), qui ont terminé respectivement second et troisième lors de cette compétition. Prochaine étape pour Jan Schneidewind : le Bocuse d'or Europe 2012, qui aura lieu les 20 et 21 mars prochain à Bruxelles, et qui départagera cette fois-ci la crème des chefs venus de toute l'Europe...



Jan Schneidewind portant haut son trophée, à côté des deux chefs méritants : Romain Beaumet (à gauche) et Joël Schaeffer (à droite).

Stop à la spéculation



Forcing en vue des élections oblige, la journée d'hier a été bien remplie. Le CSJ dénonce l'absence de cohérence des pistes cyclables et déi Lénk s'insurge contre la spéculation dans le domaine de l'immobilier.
Lire en page 15

Poursuite du procès Krombach



Après 30 années d'une traque acharnée menée par le père de la victime, la cour d'assises de Paris a commencé hier le procès du médecin allemand, Dieter Krombach (photo), accusé d'avoir tué sa belle-fille de 14 ans en 1982 et arrêté en 1989 par la police française.
Lire en page 19

Marie Dedieu par ses proches



Deux proches de Marie Dedieu, la Lorraine de 66 ans enlevée samedi au Kenya, racontent la vie d'une féministe engagée et d'une femme extrêmement gentille et courageuse, qui a fait face à son handicap.
Lire en page 20



L'imbrication de plusieurs bâtiments les uns dans les autres a comme conséquence la présence de plusieurs cours intérieures. Elles sont à la fois inattendues et bienvenues.

«Le Place d'Armes», la carte du charme...

LUXEMBOURG Dans les prochains jours, une plaquette sera apposée sur cette belle maison qui fait son entrée dans la prestigieuse chaîne des Relais et Châteaux.

Côté pile, le grand tapis est déroulé pour une clientèle plutôt haut de gamme. Côté face, chaque centimètre carré vaut son pesant d'or tant l'espace est compté et que la moindre surface à investir attise toutes les convoitises. Bienvenue à bord d'un vrai labyrinthe.

De notre journaliste
Jacques Paturet

Rome ne s'est pas faite en un jour, «Le Place d'Armes» non plus. Environ quatre années se sont écoulées entre le premier coup de pelle et l'ouverture des portes d'un hôtel-restaurant qui a délibérément choisi de mettre la barre très haut. Savoir à quel niveau la porter a été source de casse-tête. Au fur et à mesure des travaux et des coups de pelle mécanique, alors que rien n'est

porté sur les plans, voilà que le chantier débouche sur une superbe cave voûtée. Il n'y a que deux alternatives : soit on referme cette excavation et elle rentre définitivement dans l'oubli, soit on l'exploite.

Et c'est cette voie qui a été choisie. Avec un surcoût de temps. Et un dépassement financier. Mais il n'est pas question de mégoter pour mener à bien cette rénovation. Du sous-sol aux combles, celle-ci est d'autant plus importante que dans des bâtisses datant du XVIII^e siècle il y a pas mal de pain sur la planche.

➤ De la place d'Armes jusqu'à la Grand-Rue

Quel visiteur devinerait à l'avance qu'en franchissant le seuil de cet hôtel dont la porte s'ouvre sur la place d'Armes il pourrait se re-

trouver dans une chambre dont les fenêtres donnent au-dessus de la Grand-Rue, très précisément au-dessus des boutiques BCBG et Lacoste.

Il ne faut pas se fier aux apparences, «Le Place d'Armes» occupe un volume et une surface très respectables. L'hôtel a été créé de toutes pièces grâce au talent d'un architecte ayant réussi le tour de force de rendre homogène une structure qui regroupe sept bâtiments distincts. Cette disparité se traduit par une multitude d'escaliers allant dans toutes les directions et un chemin parfois interrompu pour donner sur une cour intérieure aussi somptueuse qu'inattendue. À la fois déroulant mais ô combien envoûtant.

Tous les éléments d'époque, tel ce parquet fait de petites lattes réunies par des chevilles en bois, ont été soigneusement conservés. Toutes les

poutres, après avoir été restaurées et traitées, sont également garanties authentiques. Les moulures du plafond du restaurant, tout comme dans certaine suites, ont été restaurées et ce sont des élèves de l'école du Louvres qui sont venus s'y atteler. L'hôtel propose un total de 28 chambres et suites et emploie quelque 55 salariés.

«Le Place d'Armes» a ouvert ses portes en avril 2010 et manque encore de visibilité. Et c'est tout une partie du travail de son directeur, Franck Leloup, que de rendre cet établissement davantage populaire.

Ce dernier a une recette infallible. Dès qu'il a repéré des personnes en train de jeter des regards derrière les grandes baies vitrées qui bordent la façade, il ouvre en grand les portes et propose une visite guidée des lieux. Ils sont impressionnants à souhait

avec une entrée en marbre, des dalles noires veinées de blanc et des dalles blanches marquées par des trainées grises. L'enfilade suivante de petits salons (causeuse rouge, table noire, roses rouges dans les vases) montre que le souci de la décoration a été poussé au raffinement. Il se retrouve également dans les chambres. Elles sont toutes personnalisées avec une décoration qui se moque allégrement des siècles pour combiner des éléments anciens et des touches contemporaines. C'est le monde des affaires qui représente le gros de la clientèle pendant la semaine. Et les touristes arrivant en week-end pour profiter de tarifs qui sont toujours revus à la baisse.

Comptez 170 euros, en fin de semaine, petit-déjeuner compris. Tél. : 27 47 37.

... Et de tout un boulot

Toute une équipe s'active dans des locaux singulièrement étriqués.

Ce n'est pas comme si c'était un établissement de 400 chambres avec 200 employés. Ici, l'ambiance a un caractère familial. **Tout le monde se connaît**, selon le directeur de l'hôtel, Franck Leloup. Cet ancien de l'école hôtelière de Lausanne, promotion 1983-1987, a pas mal boulingué dans le monde de l'hôtellerie de luxe. Il a écumé la Côte d'Azur comme responsable administratif au Moulin de Mougins, comme directeur d'exploitation au Martinez. Après être passé par la Californie, Porto Rico et Mexico City, Franck Leloup avait mis le cap sur Zanzibar (cette île qui borde la Tanzanie) quand le bouche à oreille lui a appris qu'une place de manager était vacante au Grand-Duché. Il a débarqué au pays il y a six mois, commence à y prendre ses aises et n'exclut pas du tout d'apprendre le luxembourgeois pour encore plus faire partie «d'un

grand village où tout le monde se connaît mais bénéficie en plus d'une ambiance européenne et très cosmopolite».

Le vétéran du «Le Place d'Armes» est finalement le chef qui était déjà là à une époque où le bâtiment actuel était encore en pleine métamorphose. **«Je connais la place de chaque compteur et je sais aussi où se trouvent des trappes pour examiner les conduites en sous-sol!»,** affirme le chef, Alain Straub. Il est originaire de Bouzonville, en Lorraine, et une fois sorti de l'école hôtelière a fait ses classes au Royal. Il a ensuite travaillé chez Alain Ducasse, à Paris, aux Antilles, sur la Côte d'Azur, avant de revenir au Grand-Duché où il a œuvré jusqu'à la fermeture de l'Agath, route de Thionville.

Il règne aujourd'hui en grand maître sur le resto gastro «La Cristallerie» et la brasserie «Le Pléss».



Les bureaux de l'hôtel avec Catherine, Franck Leloup et Nadia.



1



2



3

1 - À l'exception des draps, tout le linge de maison et de table est pris en charge par la buanderie, avec ici Haby et Annick en pleine action.
2 - Parquet d'époque et dorures restaurées dans les chambres. Elles sont toutes personnalisées.
3 - Le chef, Alain Straub, est originaire de Lorraine. Il est le vétérinaire de la maison et donne son âme au restaurant gastronomique La Cristallerie et à la brasserie Le Pléss.
4 - Les poutres sont d'origine. Elles datent du XVIII^e siècle.
5 - La salle de restaurant, située au premier étage, domine la place d'Armes.
6 - L'hôtel est le produit de la réunification de plusieurs corps de bâtiment. Sa construction a pris la bagatelle de quatre années au cours desquelles des espaces inattendus ont été dégagés.

Photos : Alain Richard



4



5



6