

Une brasserie chic sur la plus célèbre place de Luxembourg

Ce jour-là, nous avons choisi l'ardoise du jour et nous n'avons pas été déçus : Salade de scampis à la créole, Onglet à l'échalote et ses billes de polenta, Tarte meringuée au citron, soit un concerto de saveurs printanières aussi belles que bonnes. Un soin tout particulier est apporté à la présentation des plats, mis en valeur au milieu de grandes assiettes immaculées au design italien. Avant même la première bouchée, on est déjà séduit. Le service, quant à lui, est aimable et souriant, aussi efficace qu'agréable.



L'endroit est parfait pour une pause déjeuner au milieu d'une journée de travail. L'équipe s'adapte au temps que vous avez devant vous. Une heure seulement... aucun problème, vous serez dans les temps. Plus de temps... le service se fera moins pressant et vous pourrez même prendre un dessert.

Outre le menu du jour (26 EUR) qui, comme son nom l'indique, change tous les jours et chaque semaine, la carte, renouvelée au moins quatre fois par an, propose une sélection de plats d'inspiration française saisonnière. Le talent du chef français Alain Straub s'illustre

en particulier dans les sauces et la cuisson des poissons. Il officie aussi bien pour La Cristallerie, restaurant gastronomique, que pour la Brasserie Plëss. Ainsi, vous bénéficiez de la même qualité et de la même touche inventive quel que soit l'étage où vous déjeunez.

Deux spécificités de la carte font le bonheur des habitués : le *tea time*, servi de 15h à 18h en semaine, est une variation autour des délicieuses pâtisseries du chef pâtissier anglais David Oliver et le tout nouveau brunch, tout indiqué pour les familles qui veulent démarrer leur dimanche matin par une étape gourmande.

Pour la cave, le Plëss vous confie à l'expertise de la jeune sommelière Marianne Diemer qui vous propose une solide sélection de vins français et luxembourgeois, et qui peut également vous surprendre avec quelques cépages venus de Sicile, du Portugal, d'Autriche ou même d'Afrique du Sud.

Une pièce du puzzle

La Brasserie Plëss est en fait l'une des enseignes d'un concept multiple au sein de l'hôtel haut de gamme, Le Place d'Armes, qui a ouvert ses portes fin mars 2010 après des mois de méticuleux travaux. L'entrepreneur luxembourgeois qui a décidé

de redonner vie à cet ensemble de sept bâtiments du 18^e siècle, reliant la place d'Armes à la Grand Rue, s'est fait une joie de multiplier les ambiances dans ce lieu labyrinthique débordant de charmes.

Pour la Brasserie, les couleurs choisies, gris, beige lumineux et touches plus vives sous forme d'un patchwork mural respectent les directives données par la ville de Luxembourg pour harmoniser les établissements de la place d'Armes.

Côté terrasses, les clients ont le choix entre l'animation de la place ou une ambiance plus intime, à l'arrière, dans une jolie cour ensoleillée.

Catherine Moisy
Photos-imedia.lu

Brasserie Le Plëss
Hôtel Le Place d'Armes
18, place d'Armes
L-1136 Luxembourg
Tél : (352) 27 47 37-411
Ouvert 7j/7 de 7h à 22h
Menu ardoise (26 EUR) servi
du lundi au samedi
Parking rue Beck, sur demande
<http://www.hotel-le-placedarmes.com>