

La GAZETTE de Pâques

ESPACES
SAVEURS

SPECIAL PÂQUES

LE
BISTRO
du
Sommelier
LUXEMBOURG

Page 2 :
Interview
exclusive
d'Olivier Fellmann

Gusto

Page 3 :
Recette
gourmande de
Pâques

Ils fêtent leur anniversaire

LA MIRABELLE
Restaurant

l'Ultimo

LE PETIT
BISTRO



LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour exploiter le restaurant sous l'enseigne Bel Canto, il y avait une règle sacrée : garder le four à pizza adoré de Madame Rossi. Impossible d'y toucher, sous peine de déclencher une malédiction culinaire ! Il est donc resté le cœur battant du lieu... jusqu'à aujourd'hui, où Le Petit Bistro a pris la relève. Adieu les pizzas, place à la bistronomie – mais qui sait, peut-être que l'âme du four veille toujours en cuisine ?



Pour ce deuxième numéro, nous célébrons Pâques, une fête de partage, de gourmandise et de renouveau. Nos chefs vous réservent des créations festives, des recettes savoureuses et des surprises chocolatées à déguster sans modération. Au menu de cette édition : des anecdotes croustillantes sur nos coulisses et une interview exclusive d'Olivier Fellman, qui nous partage sa passion et ses inspirations pour Pâques. Cette gazette, comme nos plats, est faite avec passion, sourire compris.

Joyeuses Pâques et belle lecture !

Dominique & Olivier

En France, l'agneau est un incontournable du repas de Pâques. Cette tradition remonte à l'Antiquité, où l'agneau était sacrifié lors des célébrations religieuses pour symboliser la pureté et le renouveau. Aujourd'hui, en plus de sa symbolique, il reste un plat savoureux et festif, souvent accompagné de légumes de saison, comme pour célébrer l'arrivée du printemps !



Qui êtes-vous Olivier ?

Je suis originaire de Besançon, où j'ai obtenu mon BEP cuisine et une deuxième place au Championnat de France du dessert. Après une année et demie comme commis pâtissier dans un restaurant gastronomique à Londres, j'ai travaillé deux ans et demi au Clairefontaine au Luxembourg en tant que chef pâtissier. J'ai ensuite pris le poste de chef de cuisine aux Caves Gourmandes, où j'ai rencontré Dominique.

“Ma relation avec Dominique ?

Après plus de 33 ans d'association et 37 années d'amitié, nous nous appelons frères.”



Si Dominique vous invitait à dîner, quel accord mets et vins vous ferait dire : "Là, il a tout bon !" ?

Si Dominique m'accueille avec son tablier beige, que je sens l'odeur d'une belle côte à l'os de blonde d'Aquitaine qui caramélise sur le grill avec des épices orientales et que je vois un Château Rayas 2011 en carafe, je sais alors que l'on passera un moment exceptionnel.

Comment décrivez-vous l'âme du Bistro du Sommelier en quelques mots ?

Le Bistro du Sommelier a ouvert ses portes juste après la période Covid. Le projet s'est dessiné pendant la période de confinement, au fil des conversations et analyses que nous avons eues avec Dominique pendant cette période si spéciale pour notre profession.

Qu'est-ce qui vous plaît le plus aujourd'hui dans votre métier ?

La restauration est un métier difficile car chaque service est comme une représentation théâtrale avec ses impondérables, ses surprises mais c'est à chaque fois un moment de partage unique avec l'équipe et la clientèle et c'est ce qui me fait vibrer dans ce métier!



Quel dessert coup de cœur conseillerez-vous pour Pâques ?

Un petit faible pour une île flottante à la pistache.



Un conseil que vous donneriez à un jeune qui veut se lancer dans la restauration ?

Le conseil que je donnerais, c'est de savoir bien s'entourer de personnes compétentes et de savoir fédérer et motiver son équipe car seul on ne va pas loin dans ce type de métier.

Un objet ou ustensile qui vous représente ?

J'ai toujours un cornet en papier sulfurisé dans un coin de la table chaude. Il me permet d'écrire à la minute des « joyeux anniversaire » sur les assiettes dessert de nos chers clients et de recevoir en contrepartie de magnifiques sourires !

Les espaces saveurs célèbrent Pâques

Recette

d'Épaule d'agneau confite 7 heures

par Jérôme (second de cuisine chez l'Ultimo Ristorante)



Ingrédients:

1 épaule d'agneau environ 1,5kg
5 carottes
2 oignons
1 tête d'ail fumé
2 branches de romarin
2 branches de thym
5 feuille de laurier
30cl vin rouge
1L de fond de veau
1 Kg Pomme de terre ratte
Huile d'olive
Sel, poivre



1

Préchauffez le four à 120°C

Marinez et assaisonnez l'épaule d'agneau avec de l'huile d'olive, le thym, le romarin et le laurier. Rôtir l'épaule d'agneau dans une poêle avec de l'huile d'olive afin d'obtenir une belle coloration.

2

Débarrassez l'épaule dans un plat allant au four. Déglacez les sucs avec le vin et les ajouter au plat. Ajoutez les carottes et les oignons entiers préalablement épluchés ainsi que la tête d'ail coupée en deux et les pommes de terre.

3



Mettre le fond de veau dans le plat avec l'épaule, les légumes et le laurier. Couvrir le plat avec de l'aluminium de manière à ce que cela soit hermétique.

Enfourner à 120 °C pendant 7 h
À la sortie du four, rectifiez au besoin l'assaisonnement

"Petite astuce, vous pouvez y ajoutez quelques épices dans le fond de veau afin d'y apporter d'autres saveurs."



Comme accompagnement, le chef propose de servir avec des flageolets à l'ail. Bonne dégustation !

Pâques à l'italienne chez Gusto !

Gusto

Chez Gusto, la tradition et le goût sont à l'honneur avec un plat emblématique : **la Saltimbocca de veau à la Romaine, servie avec de délicieuses tagliatelles fraîches.** Un clin d'œil gourmand à l'Italie pour célébrer Pâques dans les règles de l'art. Venez savourer cette recette authentique, où la tendresse du veau rencontre le parfum délicat de la sauge et du jambon de Parme... un vrai voyage culinaire au cœur de Rome ! 🍷



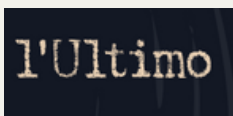
🎉 Le Petit Bistro fête ses 1 an ! 🎉

Jeudi 24 avril, laissez-vous embarquer pour une soirée spéciale autour de leur plat iconique... le PÂTÉ EN CROÛTE !
Un menu découverte, des accords mets et vins sélectionnés par le sommelier et une ambiance conviviale pour célébrer ensemble cette belle année passée à vos côtés.



33 ans, l'âge de la sagesse et de la gourmandise assumée !

Gardez l'œil ouvert... La Mirabelle s'offre un relooking durant le printemps pour encore plus de chaleur et de bonne humeur.



L'Ultimo fête ses 15 ans ! 🎉

Pour célébrer, notre restaurant se refait une beauté cet été avec une toute nouvelle déco à venir. Hâte de vous faire découvrir ça !

◆ Réservations le Petit Bistro :

☎ +352 25 29 69

✉ lpb@espaces-saveurs.lu

🚗 Parking à proximité **P**



Chasse à l'œuf sur notre site !

Un œuf de Pâques s'est glissé sur notre site web ! Soyez parmi les premier(e)s à le trouver et remportez une délicieuse surprise chocolatée. À vous de jouer... Ouvrez l'œil et bonne chasse !
Une fois l'œuf trouvé, envoyez l'inscription à bds@espaces-saveurs.lu et vous pourrez savourer votre surprise chocolatée !