



Luxembourg: le charme du Place d'Armes

Article du 9 août 2011



Une personne aime ça.

Jean-Pierre Espiard, mon tailleur de charme, s'en revient du Luxembourg. Il a été conquis par le tout neuf hôtel sis sur la centrale place d'Armes au nom éponyme et par sa table raffinée dite la Cristallerie. Suivons le...



Le place d'Armes, la façade © JP Espiard

Au coeur de Luxembourg-ville, sept bâtiments rassemblés (dont le tout premier date du XVIIIe siècle) composent un hôtel au charme raffiné. Il y a là 28 chambres et suites, une décoration sobre et cosy usant de matériaux chics et de bon ton (marbre, parquets, dorures, patines). Toutes sont différentes, meublées avec goût, sans oublier tapage, dotées d'un équipement high-tech. Le room-service est assuré 24h sur 24, la presse offerte à demeure, le business center ouvert à tous. Quant au personnel maison, il est à la fois disponible, souriant, efficace et amical, sans être familier.



Une suite junior © JP Espiard

On peut déjeuner ou dîner à la Brasserie « Le Plèss », qui sert une cuisine simple de saison, rustico-chic, offrant un excellent rapport qualité prix. Mais aussi au restaurant gastronomique « La Cristallerie » qui mérite une mention bien, avec sa salle à manger aux plafonds sculptés, ses splendides vitraux rénovés, offrant un cadre d'une élégance hors mode. La cuisine, signée du Lorrain Alain Straub qui a travaillé au Juana à Juan les Pins, au Cerf à Marlenheim, à la Grande Cascade à Paris et dans le groupe Ducasse, sans omettre à l'Agath à Hespérange, côté Luxembourg, joue les saveurs méditerranéennes avec finesse et légèreté.



Bar de ligne © JP Espiard

Des idées de son talent? Les langoustines rôties avec précision, flanquées d'un tartare de tomates multicolores au vinaigre de xérès et d'un toast croustillant et un homard en deux déclinaisons, le carpaccio parfumé au yuzu, le tartare à la crème fraîche d'Isigny: savoureux et rafraichissant. Ensuite, un filet de bar de ligne rôti avec sa fleur de courgette farcie d'une mini ratatouille au jus corsé et basilic, plus une cocotte - estampillée Staub - de légumes de saison liés à la truffe. Pour finir: un financier au basilic avec son sorbet citron vert basilic, son écume framboise amaretto et sa gelée à la framboise plus un chocolat dans tous ses états. Bref, une cuisine classique et contemporaine mitonnée avec un talent sûr.



Une chambre mansardée © JP Espiard

Un lounge bar « Le Lobby » permet de se reposer autour d'une cheminée. Cette maison empreinte de calme et de sérénité, avec ses prestations de luxe, donne de découvrir la capitale du Grand Duché juste pour elle-même. Il se pourra bien qu'elle en soit le prochain Relais & Châteaux.

Le Place d'Armes, 18, Place d'Armes, 1136 Luxembourg. Luxembourg. Tél. +(352) 27 47 37.

Chambres: 285-500 €.

Carte: 45 € (Le Pléss), 90 € (La Cristallerie).

Site: www.hotel-leplacedarmes.com