

# NEWS FOOD

SARAH BRAUN

## ARRÊT GOURMAND AU QUAI STEFFEN



Le restaurant Le Quai Steffen a enfin ouvert ses portes, quelques mois après l'ouverture du take-away. À la croisée d'un espace détente très agréable et contemporain au niveau du design et d'un renouveau gastronomique, Le Quai Steffen offrira aux passagers en transit et habitués des lieux non seulement une carte élaborée à partir de produits de qualité, mais également l'opportunité de profiter d'une vraie pause détente et gourmande en plein cœur de la gare de Luxembourg. Au menu, une offre variée alliant des mets du terroir, une gamme végétarienne, des produits avant-gardistes et d'autres en hommage à la culture européenne. Le Quai Steffen met un point d'honneur à ce qu'il y ait une alliance équilibrée entre l'esthétique de ses produits, leur qualité irréprochable et un service excellent. « L'un ne peut pas fonctionner sans l'autre. Notre fil rouge a toujours été d'offrir des produits d'exception à notre clientèle, mais aussi de garantir aux parents, que leurs enfants puissent manger nos produits en toute sécurité, parce qu'ils sont sains et naturels. Nous nous inscrivons d'ailleurs dans le développement durable, avec la volonté de transparence au niveau de l'hygiène et de la qualité. Nous avons en interne une équipe d'ingénieurs dédiée à cette exigence», a rappelé Frank Steffen.

## LES COCOTTES MIGRENT VERS LE SUD

Après avoir conquis le cœur de la ville et de sa proche banlieue, les Cocottes, le concept fondé par Stéphanie Jauquet, s'est envolé pour les Terres Rouges dès les premiers frimas. Fin septembre, les Cocottes ont donc fait leur nid à deux pas des hauts fourneaux, dans une nouvelle boutique-restaurant, dont le patrimoine sidérurgique et industriel a inspiré les architectes en charge de la réalisation. Dans l'assiette, les Cocottes apporteront une fois de plus ce qu'elles savent faire de mieux, soit une cuisine saine, gourmande et généreuse, fabriquée à partir de produits frais,

de saison et locaux autant que faire se peut : sandwiches, rouleaux de printemps, wraps soupes et bocaux, avec quelques nouveautés à l'instar des pains triangles. Bien entendu, tout le monde y trouvera son bonheur, quelles que soient ses convictions ou intolérances alimentaires avec des plats gluten free, dairy free, végétariens... L'offre sera étoffée de jus frais et pâtisseries maison, à consommer aussi bien au petit-déjeuner qu'au goûter, en sirotant un café ou un thé bio.

*Cocottes Belval, 6 avenue des Hauts Fourneaux, Belval.*

## « A TASTE OF LUXEMBOURG » GAULT & MILLAU CÉLÈBRE LE GRAND-DUCHÉ

Alors que nous entamons tout prochainement une nouvelle décennie, l'éditeur de guides gastronomiques marque le coup et place ces nouvelles « roaring twenties » sous le signe de l'excellence en célébrant le chef Cyril Molard, du restaurant « Ma Langue Sourit », du titre de Chef de l'Année 2020. Agrémenté de petites surprises et autres nouveautés, ce nouvel opus 100 % luxembourgeois – une première – célèbre ainsi les meilleurs restaurants, brasseries et adresses pop du pays et fait également honneurs aux nombreux bars et chocolatiers. 34 nouvelles adresses figurent dans cette première édition que l'on s'empresse de se procurer.