

Des salles de conférence très tendance

Rénovation de fond en comble pour le quatre-étoiles «Alvisse Parc Hotel»



Les salles Wiltz et Vianden sont modulables selon les besoins de la clientèle.
(PHOTO: ANOUK ANTONY)

Ce bel établissement situé route d'Echternach, à deux pas du centre-ville de Luxembourg s'est engagé dans une rénovation complète afin de s'adapter aux demandes de sa clientèle. Cette réfection se déroule en plusieurs phases et comprend aussi l'acquisition d'équipements high-tech.

Les derniers gros travaux de l'«Alvisse Parc Hotel» concernent deux salles de conférence. Car c'est l'un des points forts de ce quatre étoiles: «Alvisse Parc Hotel» dispose de 12 salles pouvant accueillir 2 à 1.500 personnes, une capacité exceptionnelle. Les salles Wiltz et Vianden bénéficient maintenant d'un puits de lumière naturelle grâce à la création d'une cour anglaise. Celle-ci

accueille une jolie terrasse qui permettra une agréable pause durant une réunion de travail ou une bonne bouffée d'air frais pour les fêtes familiales ou autres événements. Les deux salles ont été refaites du sol au plafond, offrant un cadre moderne, feutré et lumineux. Toutes les salles de conférences sont équipées du wifi avec une nouvelle connexion de 100 Mb. Les salles Vianden et Wiltz sont équipées d'un beamer intégré dans le plafond et d'une sonorisation complète et haut de gamme.

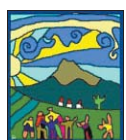
L'établissement a renforcé ses équipes afin de proposer un service encore plus haut de gamme et en rapport avec la qualité de toutes ses prestations. Pour une réunion de travail ou pour l'organisa-

tion d'un évènement professionnel, le 4* «Alvisse Parc Hotel» est un endroit exceptionnel au Luxembourg. A deux pas du centre-ville, il est aussi très proche du quartier Kirchberg, des grands axes et accès autoroutiers. Situé au calme, au cœur d'un magnifique parc arboré, il permet d'agréables promenades à pied ou à vélo, dispose de piscines extérieure et intérieure, de courts de tennis, d'un espace bien-être avec massages et sauna. On peut même y jouer aux quilles grâce aux pistes automatisées, et organiser des soirées dansantes dans la discothèque complètement équipée. L'hôtel est aussi pourvu d'un vaste parking gratuit (450 places) et son accès est aisé aux personnes à mobilité réduite. (A.F.)

La vie commerciale

Gros travaux prévus à l'hôtel «Le Royal»

Philippe Scheffer, directeur général de l'hôtel Le Royal, a officiellement annoncé le lancement d'un vaste programme de rénovation. Les chambres du 6^e étage, bénéficiant chacune d'une terrasse, vont être entièrement transformées pour en faire un produit unique au Luxembourg. Quant au restaurant «Le Jardin» et au «Piano Bar», ces deux espaces vont subir un changement radical avec une transformation totale de l'espace et un tout nouvel agencement de cuisine. L'hôtel sera doté de nouveaux espaces qui, sans nul doute, sauront encore plus éblouir et satisfaire les clients. Enfin, très prochainement quelques améliorations seront apportées dans le confort des chambres et notamment au niveau de la literie. L'ensemble de ce programme d'investissement s'élève entre 12 et 15 millions d'euros. (C.)



Lëtzebuerg
hëlleft
El Salvador

FONDATION LUXEMBOURG - EL SALVADOR

Tel. 74 80 93 www.elsalvador.lu
CCPL LU73 1111 2119 9449 0000

ALVISSE PARC HOTEL

Menu du Dimanche au prix de 34.00 €/personne

Menu du 25 mars 2012

Bisque de homard
A la chair de crabe

OU

Lasagne minute
aux coquilles Saint-Jacques
Petits légumes frais

OU

Carpaccio de bœuf
Bouquet de roquette
aux copeaux de parmesan

Suprême de pintadeau farci,
sauce aux girolles
Pommes golden confites
et pommes Anna
Légumes du jour

OU

Filet de truite aux champagne
et crevettes roses
Epinards en branches au beurre
et pommes Anglaises

OU

Gigot d'agneau rôti au jus à l'ail
Tomates provençales, haricots verts
et flageolets à la crème

Pavé au caramel
Accompagné de crème Anglaise

OU

Pêche Melba
Crème chantilly

Menu du 1^{er} avril 2012

Bouquet de salade
aux pommes fruits
Accompagné de magret de canard
fumé et foie gras frais sauté
au vinaigre de framboise

OU

Feuilleté aux trois champignons,
sauce crème
Epinards au beurre

OU

Médaille de lotte sur fondue
de soja et crevettes
Sauce curry

Noisette d'agneau sautée
au poivre de Sechuan
Pommes sautées au thym
et légumes variés

OU

Cuisse de canard à l'orange
et zestes confits
Tomates cerises et légumes
Gratin dauphinois

OU

Saint-Pierre poché
au beurre de ciboulette
Pommes Anglaises et légumes

Crème brûlée

OU

Tranche glacée au coulis
de fruits rouges
Crème Anglaise

Pour toute réservation, merci de nous contacter au +352 43 56 43 0
ou à events@parc-hotel.lu

Consultez toutes nos offres et notre nouveau menu Business Lunch
sur notre site internet : www.parc-hotel.lu

Le Pélardon des Cévennes

Les fromages de Christophe Krusinski

Le Pélardon, qui signifie «petit fromage de chèvres» en langue d'oc, se présente sous forme d'un palet à pâte molle et croûte naturelle. Il se caractérise par une croûte de couleur écarlate, une pâte tendre et une saveur douce, lactique et noisettée, légèrement bouquetée... Mais sa petite taille permet d'en proposer une belle diversité selon le temps d'affinage. C'est un fromage entouré de légendes... La première d'entre elles indique qu'il était déjà apprécié de Pliny l'Ancien à Rome, ce qui fait remonter ses origines au début notre ère! Une autre précise que certains fermiers faisaient cailler le lait à l'aide de feuilles de figuiers, connues à l'époque pour leurs vertus coagulantes. Enfin, c'est un fromage qui serait recommandé pour lutter contre la jaunisse.

Mais les premiers écrits qui retracent la présence de ce fromage, appelé alors Pélardou, dans les Cévennes, qui s'étendent sur le Gard et l'Hérault dans le Languedoc-Roussillon, datent de 1756. Puisqu'il apparaît dans le «Dictionnaire Languedocien-Français» de l'abbé Boissier de Sauvages comme étant un petit fromage rond et plat auquel on donne un goût piquant et poivré en le frottant ou en le lavant avec de la viorne à feuilles étroites. Lorsqu'il le réactualise en 1785, il ajoute qu'il est au lait de chèvres, sec

et piquant, et que son nom dérive du mot «pèbre», c'est-à-dire le poivre. Une définition quasi identique à celle donnée par Frédéric Mistral dans «Lou Tresor dou Felibrige», au XIX^e siècle cette fois, qui valida pour sa part le nom de Pélardon.

Il faudra néanmoins attendre l'an 2000 pour que lui soit attribué une A.O.C. Celle-ci valide notamment les races de chèvres - Alpines chamoisées, Saanen et Roves - ainsi qu'un affinage minimum de onze jours. Dans ce cas, la croûte restera claire, la pâte onctueuse et la saveur douce. Les meilleurs s'apprécient entre deux et trois semaines de vieillissement, là ils seront plus ou moins couverts de moisissures bleutées, d'une pâte souple qui dégage des parfums plus prononcés. Enfin, certains peuvent attendre jusqu'à six semaines, recouverts de tâches brunâtres; ils seront plus fermes et aux arômes puissants voire piquants. Loin de cet excès, on les dégustera au mieux de mars à novembre, soit fondants sur des toasts grillés avec un mesclun de salade, soit nature avec du pain ciabatta, un trait d'huile d'olive et un tour de poivre du moulin. Et pour le vin, on reste dans la région: un vin blanc sec du Languedoc, dont la minéralité et les notes florales dirigent vers une finale plus acidulée. (ckrusi)



(PHOTO: ALAIN HAUDOT)



CHATEAU de SCHENGEN
HOTEL DE CHATEAU - LUXEMBOURG

Soirée
Musicale

Samedi 31 mars 2012 à 19h30



Une soirée en musique dans le cadre original du
Château de Schengen, samedi 31 mars à 19h30,
avec un menu «Accords Mets & Vins» et une animation
musicale assurée par le groupe «Swing Minor Quartet».

Prix de la soirée avec menu « Accord Mets & Vins » : 100,- €

Prochaines dates du Buffet du Terroir le dimanche,
au Château de Schengen, de 12h à 15h :
1er et 22 avril, 20 mai, 3 et 17 juin 2012.

Tarif : 30,- € par personne (hors boissons)

Plus de détails sur www.goeres-group.com

Sur réservation au (+352) 23 66 38 46
conference@goeres-group.com



Château de Schengen
2, Beim Schloss L-5444 Schengen



Venez découvrir notre Festival

«Milan et sa région:
La Lombardie»

du 16 mars au 22 avril 2012



depuis
1950

RISTORANTE ROMA

5, Rue Louvigny • L-1946 Luxembourg
Tél. 22 36 92 • www.roma.lu