

LIFESTYLE & VIE PRATIQUE - FOODZILLA

OUVERTURE PROCHAINE

Le Petit Bistro, future adresse d'Espaces Saveurs à Belair

Écrit par
Céline
Coubray



Publié le
22.01.2024
• Édité à
23.01.2024
à 09:39



Le Bel Canto va changer d'orientation de cuisine, car il est repris par le groupe Espaces Saveurs. (Photo: Paperjam.lu)



Écoutez cet article

0:00 / 3:05 1X

Une nouvelle adresse est en préparation pour le groupe Espaces Saveurs à Belair. Le concept du Bistro du Sommelier va s'étendre avec Le Petit Bistro qui remplacera le Bel Canto.

Quand une affaire tourne bien, il serait dommage de l'arrêter. C'est ce qu'ont dû se dire Olivier Fellmann et Dominique Colaianni, les cofondateurs du groupe Espaces Saveurs qui détient le Bistro du Sommelier, La Mirabelle, Gusto et L'Ultimo. Et lorsque l'opportunité de reprendre la pizzeria Bel Canto à Belair s'est présentée, les deux partenaires n'ont pas beaucoup hésité et ont décidé d'y ouvrir la cinquième adresse du groupe: Le Petit Bistro.

«Il y a deux ans, nous avons dû fermer le Savori suite aux inondations qui étaient survenues à la place Dargent à Luxembourg», se remémore Olivier Fellmann. «L'équipe a heureusement pu être replacée dans nos différents établissements. Puis la période Covid est arrivée, avec ses difficultés de recrutement dans le secteur de la restauration, et nous n'avons pas rouvert l'établissement.»

Entretemps, le bâtiment, qui appartenait à la Croix-Rouge, a été vendu, signant ainsi la fin définitive du Savori. Mais le désir de rouvrir un nouvel établissement était toujours là. «Nous avons ouvert depuis Le Bistro du Sommelier au Limpertsberg, avec lequel nous connaissons de très beaux résultats. Lorsque nous avons été approchés il y a un peu plus d'un an par la propriétaire du Bel Canto, qui souhaitait prendre sa retraite, l'idée nous a séduits, et nous avons décidé de reprendre l'adresse.»

LIRE AUSSI

Pas de retour à la normale pour tous les restaurants

La «Maison de la Croix-Rouge» s'installera a Howald

On a testé Le Bistro du Sommelier, nouveau navire amiral des Espaces Saveurs

Un nouveau développement, une nouvelle dynamique

Si Espaces saveurs a accepté de reprendre l'adresse, ce n'est pas pour autant pour poursuivre la cuisine qui était faite par le Bel Canto. «Nous voulions pouvoir redonner la direction d'une cuisine à notre chef Dylan qui travaillait avant au Sapori, et avait pris en attendant la place de sous-chef à l'Ultimo Ristorante, poursuit Olivier Fellmann. Par ailleurs, ma fille Réa a rejoint le groupe et cette nouvelle adresse était une opportunité pour elle d'acquérir de l'expérience dans le groupe. Le Bel Canto a de beaux atouts: une salle facile à exploiter, une belle terrasse, un emplacement idéal, des places de parking à proximité... C'est pour cela que nous avons décidé d'y développer une déclinaison du Bistro du Sommelier que nous avons nommée Le Petit Bistro.»

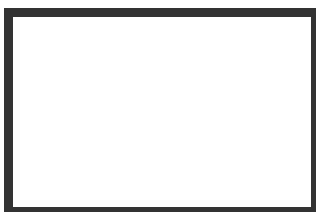
Un esprit bistro chic

Le concept est de proposer une cuisine bistronomique, avec une carte courte qui change régulièrement, complétée par des suggestions proposées à la voix à table, et une carte des vins étoffée, autre point fort du Bistro du Sommelier. «Nous proposerons des plats simples, traditionnels et savoureux, que l'on ne trouve pas souvent au restaurant, comme des escargots, de l'os à moelle ou des couteaux, par exemple. Mais c'est aussi à notre chef de mettre sa patte et de développer une cuisine qui lui ressemble.»





L'ensemble du restaurant sera entièrement retravaillé par le bureau EL'LE Architects (EL'LE Architects)



Le cadre sera chaleureux et le groupe a confié l'aménagement intérieur au bureau EL'LE Architects. «Le centre du restaurant sera occupé par une impressionnante cave vitrée qui donnera un peu l'effet d'un aquarium», explique Olivier Fellmann. Sur la partie gauche, des tables hautes dans un esprit table d'hôtes et à droite des tables classiques, avec des banquettes, pour une ambiance plus feutrée. Les lignes seront douces, avec des alcôves, du velours, du laiton, du bois, de la mosaïque, reprenant les codes de l'esprit bistro. «Les familles seront aussi toujours les bienvenues, avec des plats adaptés pour les plus jeunes», rassure Olivier Fellmann. Dans

plats adaptés pour les plus jeunes», assure Olivier Fellmann. Dans cet objectif, le restaurant sera ouvert tous les samedis et dimanches, midi et soir. L'ouverture prévisionnelle est programmée pour le 15 avril. Mais avant cela, il faut faire les travaux...

Olivier Fellmann

Espaces Saveurs

Le Bistro du Sommelier

Le Petit Bistro

Dominique Colaianni

Croix-Rouge

La Mirabelle

Gusto

L'Ultimo Ristorante

EL'LE Architects
