



ESPACES
SAVEURS

SPECIAL FÊTES

LE BISTRO DU SOMMELIER

18 Avenue de la Faïencerie
L-1510 Luxembourg-
Limpertsberg

NEW! LE PETIT BISTRO

26 rue d'Amsterdam
L 1126 Luxembourg
Belair

LA MIRABELLE

9 Pl. François-Joseph Dargent
L-1413 Luxembourg
Eich

RISTORANTE PIZZERIA GUSTO

33 Rue Principale
L-5420 Sandweiler
Sandweiler

L'UTLIMO

83 Route D'Arlon
L-8211 Mamer
Mamer



C'est avec une grande joie que nous vous présentons la toute première édition de notre gazette ! Un espace dédié à partager avec vous l'histoire, les nouveautés et les coulisses de nos 5 restaurants. À travers ces pages, nous voulons célébrer ce qui nous unit : l'amour de la bonne cuisine, des moments partagés et des saveurs inoubliables. Cette gazette, c'est un peu comme un plat qu'on mijote avec passion : elle est faite pour vous, avec vous.

Dominique & Olivier

LE SAVIEZ-VOUS ?

Il y a plus de vingt ans, nous avons cherché une devise, un slogan qui pouvait caractériser le mieux les Espaces-Saveurs. Très vite nous nous sommes accordés sur « *Sourire compris !* » Prenant référence à la mention « *service compris* » que l'on retrouvait sur bon nombre de cartes, nous voulions nous différencier et exprimer avec cet aphorisme l'aspect humain, chaleureux, convivial, cette émotion positive que l'on partage avec vous lorsque vous poussez la porte de l'un de nos restaurants. D'ailleurs, lors de nos recrutements c'est un élément primordial et nous aimons rappeler à nos futurs collaborateurs que le sourire est un passeport pour la vie !



Rencontre gourmande



Qui êtes-vous, Dominique ?

Je suis Dominique Colaianni, né à Nancy dans les années 60, de parents italiens. Après un CAP vendeur et un BEP commercial, j'ai commencé ma carrière comme VRP pour Electrolux, avant de découvrir la restauration grâce à des saisons. Ce fut une révélation : le contact humain et l'amour du métier m'ont donné envie d'en faire ma vie.

Comment avez-vous rencontré Olivier Fellmann ?

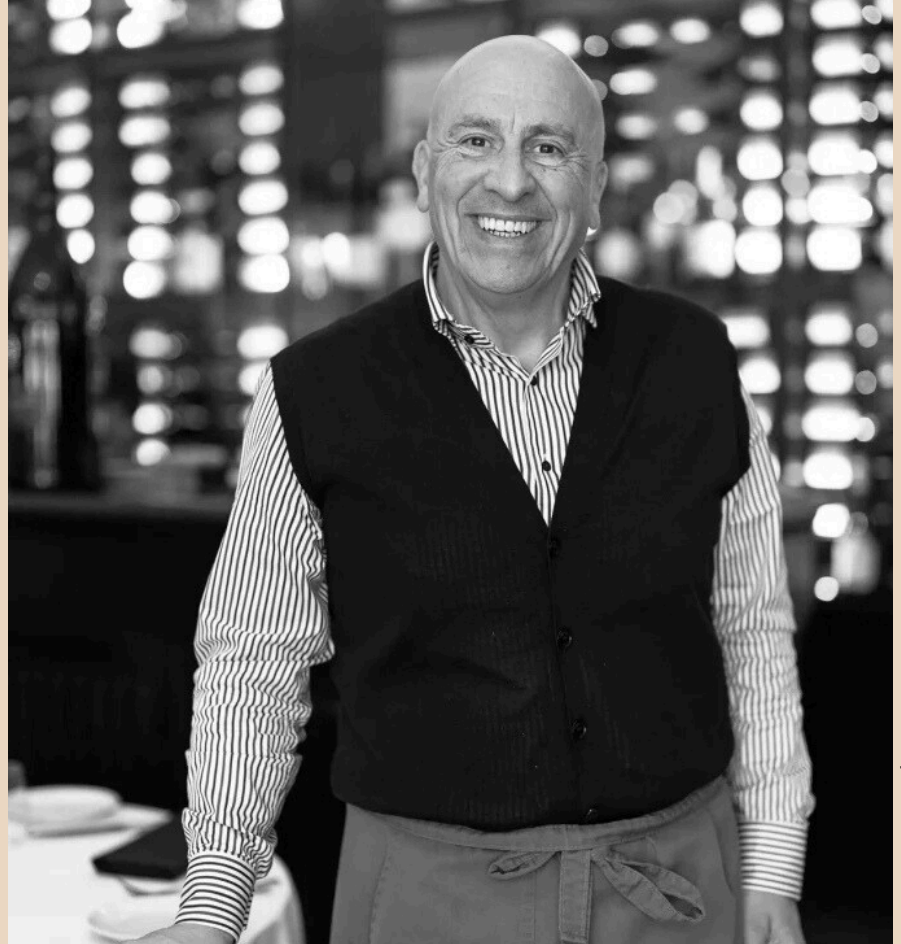
En 1987, au Luxembourg, dans le restaurant de mon ex-beau-père, Les Caves Gourmandes. Olivier était en cuisine, moi en salle. On était une petite équipe, donc autant dire qu'on n'avait pas le choix : on devait s'entendre ? Aujourd'hui, on plaisante souvent en disant qu'on est presque des frères... mais sans les chamailleries (ou presque).

Pourquoi avoir appelé votre restaurant La Mirabelle ?

C'est mon petit clin d'œil à ma région natale. ..



"Le bonheur n'est réel que lorsqu'il est partagé." →
Christopher McCandless.



Dominique Colaianni

PORTRAIT

"Le sourire compris"

..Et puis, c'était un nom pratique : facile à prononcer, même après trois coupes de champagne. En espagnol, "mira" veut dire "regarde" et "bella", "beau". Bref, c'était beau à regarder, et ça sonnait bien.

Quel est votre plat préféré ?

Les **rigatoni alla norma** : des aubergines confites, une sauce tomate savoureuse, du pecorino et une touche de basilic. C'est un plat simple, mais *pour moi, c'est la perfection.*



Et votre vin favori ?

🍷 **Le Château Rayas**, un Châteauneuf-du-Pape magique, 100 % Grenache. Entre un Pinot Noir et un Nebbiolo, ce vin m'a marqué dès la première dégustation. Un véritable chef-d'œuvre.

Et nous pensons que cela commence toujours autour d'une bonne table.

Les espaces saveurs célèbrent les fêtes



#ESPACESSAVEURS

Retrouvez-nous sur les réseaux ! Nous sommes désormais actifs sur les réseaux sociaux ! Capturez vos meilleurs moments, prenez une belle photo et partagez-la avec le hashtag #espacessaveurs.

Mentionnez-nous sur Instagram @espacessaveurslu. Vos clichés pourraient être mis en avant dans notre prochaine gazette ou sur nos réseaux officiels.

A vos appareils : on a hâte de découvrir vos souvenirs gourmands !

A vous

NOS PLATS À EMPORTER POUR VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Nos entrées

- Saumon Gravlax (18€)
- Saint Jacques lutées à la truffe (30€)
- Foie Gras, chutney et brioche 25€ les 100 gr

Nos plats

- Black Cod laqué au miso (36€)
- Filet de Bar rôti, sauce Truffe (34€)
- Filet de Turbot, crème de Homard (34€)
- Tourte de Pigeon aux épinards et foie gras (34€)
- Filet mignon de Veau cuit à basses températures (34€)
- Filet de Biche (34€)

Nos garnitures

- Choux rouge (6€)
- Légumes croquants (6€)
- Purée de marron (6€)
- Purée Nature (6€)
- Purée Truffe 250 gr (10€)
- Risotto Truffe 250 gr (10€)

Nos vins coup de cœur

- Piemont, Langhe Chardonnay, Azienda Marrone "Memundis" (27€)
- Piemont, Dolcetto d'Alba Superiore Azienda Marrone "Carlot" (20€)

Commande jusqu'au vendredi 20 décembre
Retrait lundi 23 et mardi 24 décembre jusqu'à 16H00
Le personnel de Salle se tient à votre disposition pour plus d'informations
Tel : 42 22 69

LA MIRABELLE Restaurant

www.espacessaveurs.lu



Disponible à emporter

Foie gras de canard au torchon (Provenance France)

- 250 gr.45€

- 500 gr.90€

- 1 kg.180€



Commande

uniquement par mail :

bds@espaces-saveurs.lu

jusqu'au samedi 21 décembre



Recette de Dinde à l'orange par chef Pedro (chef du Petit Bistro)



Comme accompagnement, le chef propose des pommes de terre rôties et des légumes selon préférence. Bonne dégustation !



1 Sortez le *beurre* du frigo pour le laisser ramollir. Une fois ramolli, rajoutez du *thym hâché*, zestez deux à *trois oranges* et mélangez le tout au beurre sans oublier de bien malaxer.

2 Décollez délicatement la peau de la dinde sans la déchirer. En soulevant la peau, tartinez le beurre entre la peau et la chair de la dinde. Essayez de bien disperser le beurre dans chaque coin.

3 Coupez l'*orange* et pressez son jus. Coupez ce qui reste de l'orange en morceaux et placez le avec un bouquet garni à l'intérieur de la dinde.

Placez la dinde sur une grille. Enfourez-la pendant 30 minutes à 220 degrés tout en plaçant un plat à four en-dessous

4 Arrosez la dinde toutes les 10 minutes avec le jus qu'elle dégagera.

Ne pas directement placer la dinde sur le plat à four en évitant qu'elle cuise dans les sucs, permet à la peau de devenir bien dorée et croustillante. Placer un plat à four en dessous de la grille permet de rattraper le suc que la dinde dégage qui est utilisé pour l'arrosage de la dinde. Après 30 minutes, quand la peau est bien croustillante, baissez le four à 160 degrés.

Dans le plat à four, rajoutez 50 cl de bouillon de volaille, des carottes, du céleri, des tomates, un bouquet de persil et laissez cuir la dinde pendant au moins une heure toujours en arrosant la dinde toutes les 10 minutes.

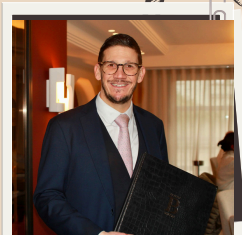
Quand la dinde est rôtie, sortez la dinde du four, récupérez le jus de cuisson, filtrez-le et rajoutez-le à un roux (mélange de farine et de matière grasse, coloré à feu moyen) pour préparer la sauce.

Fraichement arrivé

Un Sommelier au service de nos tables

Nous sommes heureux d'accueillir Grégory Mio, élu **Meilleur Sommelier du Luxembourg 2022**. Basé au Petit Bistro, n'hésitez pas à lui demander conseil lors de votre prochaine visite, il trouvera pour chaque plat l'accord avec le vin idéal !

De plus, avec son expertise nous sommes ravis d'annoncer la mise en place imminente d'un catalogue client pour la vente de vins à emporter. Une belle opportunité pour prolonger l'expérience et découvrir des cuvées uniques chez vous !



NEXT

Dans le prochain numéro...

★ Rencontre avec Olivier Fellmann : Ses inspirations culinaires et son histoire.

🔍 Recette spéciale de Pâques : Un délice printanier à réaliser chez vous, signé par nos chefs !

Instant's cadeaux



www.espacesaveurs.lu

CHÈQUE CADEAU

Offrez un moment gourmand pour les fêtes avec les chèques cadeaux Espaces Saveurs*

*valable dans tous nos restaurants



Scan me!