

# Une nouvelle vie pour Um Plateau

Le restaurant historique de la capitale, Um Plateau, a rouvert ses portes début décembre avec un tout nouveau concept et une déco intérieure très axée sur le design.



*Le coup de cœur*  
de Olivier Schanne  
(Sommelier et Directeur restauration du Casino d'Amnéville)

## Muscat Beaumes de Venise 2005

Sûrement une des plus anciennes maisons de négoce en vins de la vallée du Rhône, et pourtant, toujours autant de punch et de fraîcheur dans les vins. La maison Vidal Fleury a été acquise par les Éts Guigal dans les années 80, mais garde son entière autonomie quant à la production et à la commercialisation de ses vins.

Le vignoble proche de Carpentras, dans le Vaucluse, est planté en cépages rouges et blancs, mais, une particularité est produite sur ce terroir, c'est un vin doux naturel, élaboré tels les célèbres muscats du Languedoc et du Roussillon. La fermentation alcoolique est stoppée par adjonction d'eau de vie de vin, ce cru est un vin «muté» que l'on peut apprécier à l'apéritif ou sur un dessert.

Vidal Fleury sait faire de ce vin une pure merveille de fraîcheur et de vivacité, tant il est aromatique et plaisant à boire. D'une finesse inouïe, il saura incontestablement plaire à tous les palais, surtout féminins.

Même si ce vin est riche, minimum de 15° en alcool, et pesant plus de 250 grammes de sucre au litre, ce n'est pas un vin de régime, mais c'est un nectar qui se déguste frais, pour apprécier ses arômes de pêche fraîche, d'abricot et son nez de raisin frais.

N'hésitez pas à servir ce vin en apéritif à des amis, la surprise sera garantie.

**Vidal Fleury**  
Tupin  
69420 Tupin et Semons  
Tél. : (+33)4 74 56 10 18



Le chef, Stéphane de Vrée (à g.), la directrice, Stéphanie Jauquet, et le propriétaire, Pascal Brasseur, posent dans la salle des vitraux d'Um Plateau.

**Um Plateau, dans le quartier historique de Clausen, est une adresse de renom de la capitale. Repris dernièrement par l'équipe Wengé, les lieux ont rouvert le 5 décembre dernier avec un cadre complètement revu qui allie le design moderne à l'architecture ancienne des lieux.**

De notre journaliste  
**Pablo Chimienti**

Inutile, pour beaucoup, de rappeler comment se rendre au restaurant Um Plateau, sur le plateau Altmünster. Le lieu est connu et reconnu par les gourmets du Grand-Duché et, peut-être, même d'ailleurs. Pour les autres, rien de plus simple : il suffit de prendre la Montée de Clausen et de bifurquer à droite juste après être passé sous le pont de la voie ferrée, qui, telle une porte magique donne accès à un tout autre monde. Un monde fait de chic, de design, de couleurs vertes, grises et fuchsia, et bien sûr de bons

mets et de doux breuvages. Tout commence par le voiturier, qui, dès que le client entame son approche stratégique vers les lieux, lui propose de s'occuper de son carrosse. Dans un quartier aussi peu fourni en places de stationnement, c'est un luxe. Mais un luxe qui a un prix, huit euros tout de même à ajouter à l'addition finale; cela dit, le parking est payant jusqu'à 3 h et la maréchassée veille!

### ➤ Un choix restreint, mais pour toutes les envies

Une fois passé la superbe porte d'accès de la bâtisse, l'équipe de Stéphanie Jauquet reçoit ses hôtes avec le respect qui est dû à leur rang, mais, en même temps, en toute simplicité. Le lieu se veut une version «new age class» de la traditionnelle brasserie à la française.

Si on peut être surpris par la présence d'une demi-baguette de pain à chaque place à table, vulgairement

enveloppé dans un sachet en papier qui rappelle tristement le sandwich rapidement avalé les midis au travail - l'arrivée sur la table d'une grande terrine de campagne à partager excuse un peu cette petite faute de goût.

Ensuite, on a le choix entre huit entrées (du gravlax de saumon à 17 euros au tournedos de langoustines à 26), un seul et unique plat de pâtes - les tagliatelles aux truffes (entre 20 et 28 euros) - trois plats de poisson (du saumon d'Écosse rôti à 24 euros au filet de carrelet à l'hormard à 28), et cinq plats de viande (des rognons de veau à 24 euros à la côte de cochon à 30). On peut, ensuite, se laisser tenter par la sélection de fromages affinés (10 euros) ou un des huit desserts maison. Un choix certes assez restreint, et pas toujours très abordable, mais de quoi assouvir toutes les envies.

Le midi, en semaine, la maison propose également une formule lunch à 25 euros, qui change tous les

lundis. Elle est prévue pour être mangée en une heure, avec terrine en apéritif, entrée, plat et dessert.

La semaine dernière, le restaurant proposait un émiêté de thon-sauvageurs du Sud, c'est-à-dire une salade niçoise tout en hauteur revue par le chef, Stéphane de Vrée, un burger de volaille aux oignons, bacon et vinaigrette miel gingembre et, en dessert le délire du chef, les trois petits pots : citron, carambar, fraise tagada.

Des recettes originales et toutes présentées avec grâce, mais dans des portions qui peuvent laisser certains sur leur faim.

Reste un lieu exceptionnel avec une belle vue sur la vallée, des salles agréables et conviviales où l'on peut passer un bon moment. Et, petite cerise sur le gâteau, un lavabo surprenant qui vaut bien un petit tour dans les toilettes.

**Um Plateau, 6, plateau Altmünster à Luxembourg. Fermé le dimanche.**  
Tél. : 26 47 84 26. [www.umplateau.lu](http://www.umplateau.lu)



Toute l'équipe de la Camera di commercio italo-lussemburghese, du Sofitel, de l'Accademia italiana della cucina et l'association Congusto.

## Petites histoires de pâtes

La Chambre de commerce italienne organise lundi une conférence suivie d'un dîner dédiés à l'amour des pâtes.

La journaliste œnogastronome italienne Oretta Zanini De Vita sera présente lundi à l'hôtel Sofitel du Kirchberg pour la présentation de son livre *Petites Histoires de pâtes*, un recueil quasi exhaustif de toutes les formes de pâtes qui peuvent exister en Italie, sans oublier à chaque fois l'historique de ce met qui a depuis longtemps conquis le monde culinaire.

Mais tout le monde ne connaît pas les origines et histoire de cet aliment et l'experte pourra répondre aux mystères et questions qui subsistent : les pâtes sont-elles vraiment une invention italienne? Quel rôle a eu Marco Polo dans la diffusion de cet aliment? A-t-on toujours mangé des pâtes «al dente»? Les réponses à ces questions et à beaucoup d'autres seront données lors de cette présentation, lundi à partir de 19 h.

Les représentants de deux célèbres «pastifici» (producteurs de pâtes artisanales) seront également pré-

sents : le «Pastificio Fontaneto» de la région Piémont, à Fontaneto d'Agogna en province de Novara, et le «Pastificio Benedetto Cavalieri» de la région des Pouilles, à Maglie en province de Lecce.

La présentation sera suivie d'un dîner sur le thème «Les pâtes dans tous leurs états» qui aura lieu au restaurant «Oro & Argento» de l'hôtel Sofitel. Le dîner proposera un menu à partir des étapes fondamentales de l'évolution des pâtes étudié par le chef Giovanni Vaccaro qui officie au restaurant, et par les représentants de «l'Accademia Italiana della Cucina». Pour les retardataires, du 16 au 22 février, le restaurant Oro & Argento proposera dans son menu certains plats élaborés à l'occasion du dîner.

**Informations et réservations à la Camera di commercio italo-lussemburghese.**  
Tél. : 45 50 83-1 ou [info@ccil.lu](mailto:info@ccil.lu)

*commedia*  
RESTAURANT PIZZERIA À CONTERN  
15, RUE DE MOUTFORT

**Menu St. Valentin**

LES REGARDS FLATTEURS  
\*\*\*\*\*

LES COEURS BRULANTS DU DESIR  
(RAVIOLIS SAUMON ET SCAMPIS)  
OU  
(RAVIOLIS RICOTTA ET EPINARDS)

SORBET AU LIMONCELLO  
LES DOUCES CARESSES  
(FILET MIGNON PERIGOURDINE)  
OU  
(FILET DE SOLE A LA CREME DE BASILIC)  
LE BAISER PASSIONNEL  
(OPERA ET SA CREME ANGLAISE)  
L'AMOUR FLAMBANT  
(CAFE)

**38,50€**

RESERVATIONS SOUHAITÉES

Tél.: 35 93 23 • Fax: 35 66 40  
[www.commedia.lu](http://www.commedia.lu)

**vinoteca.lu**

3.000 vins du monde entier