

LIFESTYLE & VIE PRATIQUE - FOODZILLA

OUVERTURE

# On a testé pour vous... Le Petit Bistro



Écrit par

**Céline**

**Coubray**

Publié le

25.04.2024



Le Petit Bistro à Belair est désormais prêt à accueillir sa clientèle. (Photo: Guy Wolff/Maison Moderne)



Écoutez cet article

0:00 / 4:52 1X

**La nouvelle adresse du groupe Espaces Saveurs, Le Petit Bistro, vient d'ouvrir à Luxembourg-Belair. Une adresse à la fois chic et décontractée, pile dans l'air du temps, qu'on est**

## **allé essayer dès le premier service.**

C'est au cœur de Belair, juste à côté de l'église, que le groupe Espaces Saveurs a choisi d'ouvrir sa cinquième adresse: Le Petit Bistro. Le concept est une extension du restaurant le Bistro du Sommelier, situé dans le quartier voisin du Limpstersberg. Paperjam était au premier service le 24 avril. Retour d'expérience.

Le rez-de-chaussée de la maison du 26 rue d'Amsterdam est désormais peint d'un joli vert tendre. Faute de soleil, la terrasse n'est pas encore ouverte, mais on sait d'expérience que dès que les températures remonteront, elle sera vite remplie.

«C'est la première réouverture totale depuis celle du Gusto, il y a presque 12 ans maintenant», introduit Olivier Fellmann, cofondateur d'Espaces Saveurs. «C'est très excitant pour nous et cela marque un renouveau après cette période post-Covid qui a été difficile.»

## **Une ambiance de brasserie chic**

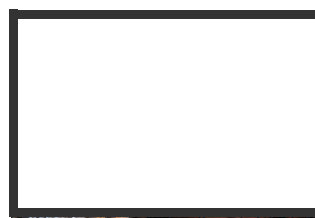
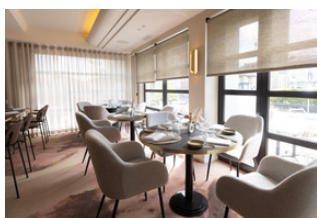
À l'intérieur, on ressent dès le pas de la porte passé que l'ambiance y est feutrée et contemporaine à souhait. Une belle sélection de bouteilles de vin accueille la clientèle. Un des points forts de l'établissement à n'en pas douter.

La salle est divisée en trois ambiances conçues par EL'LE Architects: une petite salle lumineuse à droite, avec des tables le long d'une banquette murale et des tables rondes en face; un comptoir haut en carrelage blanc dans la partie centrale en face du bar, pour manger de manière plus informelle; et au fond à gauche, une ambiance plus tamisée, avec un grand mur rouge bordeaux et une banquette verte serpentant au centre de la pièce qui structure

la répartition des tables. Ainsi, chaque espace et chaque table à ses atouts et les clients peuvent choisir l'ambiance qui leur convient le mieux. Çà et là, on retrouve des codes de la brasserie: des touches de cuivre et de laiton, des carreaux de mosaïque noir et blanc, un beau travail sur les luminaires et les faux plafonds...



Le Petit Bistro à Belair (Photo: Guy Wolff/Maison Moderne)



## Une carte courte et bien équilibrée

En cuisine, le chef Dylan Fillatre, qui officiait avant au Sapori, trouve au Petit Bistro un nouveau terrain d'expression. La carte, courte, changera régulièrement, environ tous les mois. Elle se compose de planches et assiettes à partager, d'une sélection de cinq entrées, deux plats de viande et deux plats de poissons, et des suggestions annoncées à la voix à table.

La carte de vins est composée par Grégory Mio, nommé meilleur sommelier du Luxembourg en 2022. «La carte présente actuellement 200 références, précise le sommelier. Mais nous allons encore la travailler et l'enrichir dans les semaines à venir. J'espère aussi pouvoir proposer d'ici peu de temps de grands vins au verre. C'est une offre que j'ai déjà mise en place pour d'autres établissements, et je pense que le Petit Bistro est un bon établissement pour offrir ceci également à sa clientèle.»

---

## LIRE AUSSI

**Grégory Mio est le Meilleur sommelier du Luxembourg 2022.**

---

Pour notre déjeuner-test, nous avons opté pour une tranche de pâté en croûte à partager en apéritif. Présenté avec une petite salade, le pâté est très goûteux, bien dense, avec un cœur au foie gras. Un régal.

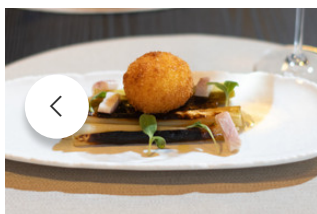
En entrée, nous avons opté pour un tartare de bœuf, noisettes, pistaches et son os à moelle, parfaitement préparé, et des poireaux au barbecue, œuf mollet croustillant et anguille fumée. Le tout est très bien équilibré au niveau des saveurs.







L'entremet chocolat caramel beurre salé, gâteau crémeux au chocolat, mousse compacte, au coulis de fruits de la passion, crumble chocolat. (Photo: Guy Wolff/Maison Moderne)



Pour la suite, un cœur de cabillaud, petits pois, fèves et gnocchis à l'ail des ours, à la fois tendre, croquant et printanier, ainsi qu'un filet de bœuf Irish Prime accompagné de pommes pont-neuf, carotte, jus au vin rouge et une savoureuse béarnaise maison. Et pour finir sur une note sucrée, un entremet chocolat caramel beurre salé, gâteau crémeux au chocolat, mousse compacte, au coulis de fruits de la passion, crumble chocolat...

Sans aucun doute, la qualité des produits est bien présente et le chef Fillatre connaît son métier. Grégory Mio est parfaitement à l'écoute de ses clients et d'une grande précision dans ses conseils. Pour la salle, l'équipe est menée par Réa Fellmann qui fédère ici une équipe jeune et dynamique de 12 personnes. «Cet

établissement, c'est aussi la preuve que la relève est là», assure Olivier Fellmann. «Je suis content qu'il y ait encore des jeunes qui aient envie de faire ce métier, dont ma fille, et qui ont foi dans cette profession.»

En tout cas, pour ce premier service, la salle était déjà pleine, avec des clients qui visiblement connaissent et apprécient la qualité des établissements du groupe Espace saveurs et qui souhaitent profiter de ce moment pour témoigner leur soutien, et se faire plaisir autour d'une bonne table. Il faut par ailleurs souligner le fait que ce type d'établissement était aussi très attendu dans le quartier.

*26, rue d'Amsterdam à Luxembourg (Belair), tél.: 25 29 69*

*Ouvert du mercredi au dimanche, midi (12h-14h) et soir (19h-22h)*

---

**Espaces Saveurs**

**Olivier Fellmann**

**EL'LE Architects**

**Dylan Fillatre**

**Grégory Mio**

---

---

---