

# a l'ouest!

Non loin de la Belgique, Steinfort et ses environs sont récemment devenus un véritable petit epicentre gastronomique!

Après être passé par les cuisines les plus en vue d'Europe, Mathieu Van Wetteren est revenu poser ses valises au Grand-Duché, dans l'ancienne pharmacie de Steinfort. Il y propose en menu unique une combinaison subtile, surprenante et parfois explosive de haute gastronomie et de voyages en Asie dans un décor du meilleur goût, ouvert sur la cuisine. Un must!

### APDIKT

1, rue des Martyrs  
Steinfort  
T.26 30 50 87

La Table de Frank est l'adresse historique du groupe Steffen. Et qui de mieux placés que d'excellents bouchers connus pour leur savoir-faire à travers le pays pour vous préparer une belle viande bien cuite, issue d'un élevage maison tout proche, dans son plus simple appareil ou cuisinée de 1.000 façons possibles? Mais pas que: toute la carte vaut le déplacement...

### LA TABLE DE FRANK

10, route d'Arlon  
Steinfort  
T.27 39 52 25

Voilà une adresse qui a su remettre les quelques spécialités de la cuisine luxembourgeoise au goût du jour sans transiger avec la qualité. À quelques pas de la frontière, De Gudde Maufel est une de ces adresses d'habités qui sert du bon, du frais, du gourmand, avec une pointe d'audace... Le tout à la carte ou en menu et à des prix très honnêtes!

### DE GUDDE MAUFEL

8, rue de la Gare  
Eischen  
T.28 77 77 44

Dans son nouveau restaurant, Thomas sert une cuisine qui lui ressemble: des produits classiques et des recettes très personnelles, dans une bistro-nomie du meilleur goût et sans esbroufe. La carte évolue au gré du marché, mais sait garder cette ligne subtile où l'inventivité ne fait pas de l'ombre à la tradition. Une des belles découvertes du moment.

### ANDER VILLA

15, rue de Hobscheid  
Steinfort  
T.26 30 55 63

bénéfice d'une offre gastronomique très gourmande avec son restaurant et sa brasserie le Cody's. On y déguste également de très bons vins et de jolis cocktails.

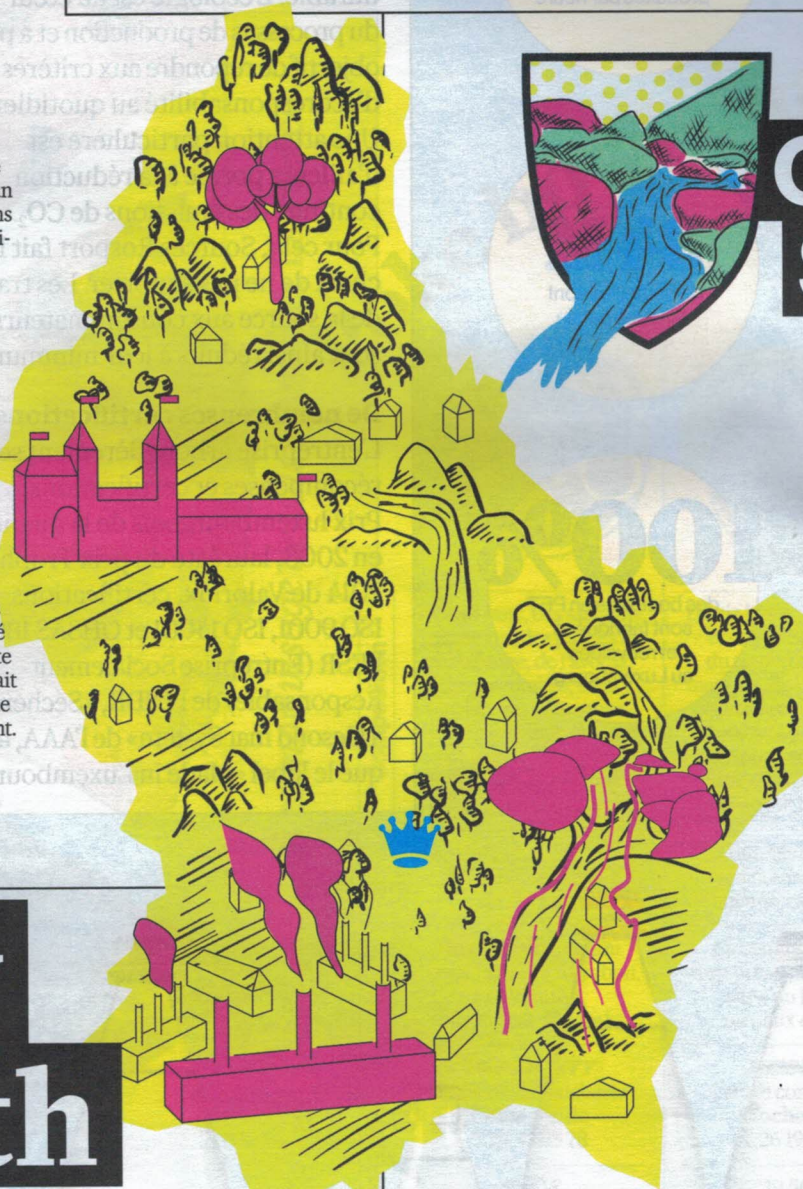
### SPORTHÔTEL LEWECK

Lepschter-Dellt  
Lipperscheid  
T.99 00 22

le reste de la carte propose également de belles interprétations de produits locaux, servis avec le sourire et une touche «Gigante» qui valent le détour...

### LES TIMANDINES

23, rue d'Asselborn  
Troisvierges  
T.26 90 97 04



# Dirty South

La Minett n'est pas qu'un ancien bassin industriel en reconversion, c'est aussi une région où il fait bon s'attabler. Suivez le guide!

Difficile de croire qu'un tel écrin d'élégance se trouve dans ce quartier peu réputé d'Esch-sur-Alzette. Pourtant, La Maison Lefèvre transporte ses clients dans un univers culinaire très personnel, moderne et subtil, à la lumière de grands lustres classiques... Le chef David Formica y met en lumière de bons produits et des dressages particulièrement travaillés.

**LA MAISON LEFÈVRE**  
138, boulevard J.F. Kennedy  
Esch-sur-Alzette  
T.26 53 05 04

Voilà une autre adresse de la Minett qui a réussi l'alliance entre un décor contemporain et cosy de bon goût et une carte réussie. Installé dans une jolie villa en lisière de forêt, on y savoure une cuisine créative avec, à la carte, des plats du terroir luxembourgeois et les incontournables de la cuisine française, assaisonnés comme il faut!

**PARC LE'H**  
1, rue de la Forêt  
Dudelange  
T.51 99 90

Véritable référence dans le sud depuis près de deux décennies, L'Autre Part semble pourtant avoir été ouverte hier, avec une décoration toujours aussi agréable et une superbe terrasse pour les beaux jours. On y déguste une cuisine aux accents italiens, mais aussi de bons sushis depuis peu grâce à un comptoir dédié, installé par les nouveaux propriétaires.

**L'AUTRE PART**  
8, place du Marché  
Differdange  
T.26 58 65 1

La nouveauté de Renato à sa région sur la cuisine... sa maman portée sur et le professeur. Au menu, et sans déduire du pro...