

CONCEPT+

#1

#restaurants #bars #nightlife #madeinluxembourg

Magazine

NUMÉRO 1
PRINTEMPS 2018
LUXEMBOURG

Focus

Little Thailand
au Kinopolis
Kirchberg

Nightlife

Agenda des prochains
mois et sélection de
photos des soirées passées

What's up

Découvrez nos
nouveaux concepts
en exclusivité



Sommaire



04//Focus

Zoom sur notre restaurant thaï situé au Kinepolis Kirchberg

05//People of CP

Petite rencontre avec nos trois cuistots thaïlandais

06//Recettes

Chef Yo du restaurant Kin Khao et Enis, le barman vous livrent chacun une recette à essayer chez soi



10//Minett Calling

Differdange a désormais son lieu de rendez-vous à la Brasserie Schräinerei au 1535° Creative Hub



12//Nightlife

Agenda des prochains événements nightlife de nos établissements

14//Meat zu Miersch

Notre tout nouveau concept de restaurant de viande vient d'ouvrir ses portes à Mersch

16//Concepts

Toutes les infos à savoir sur tous nos établissements à travers Luxembourg

26//Healthy food

BOWLS • Healthy Food ouvrira ses portes en mai dans la galerie du centre commercial City Concorde à Bertrange



28//Concept+Clubs

Découvrez notre offre de partenariat réservée aux entreprises, clubs sportifs ou associations.



Christophe Diederich & Jérôme Bigard

Partners in crime

Tous deux passionnés de football, ils se sont rencontrés sur les pelouses du Grand-Duché.

Dès le début de leur amitié, ils se rendent vite compte d'une autre passion commune : réussir. La création de Concept+Partners est le résultat de cet objectif commun, se lancer dans l'univers de la restauration afin de révolutionner un écosystème stagnant dans le pays.

Bien décidés à bousculer les codes de la restauration et de la vie nocturne à Luxembourg, la société est à leur image, jeune et dynamique en recherche constante de nouveaux challenges.

Toujours à l'affut de bonnes idées et de concepts innovants, le groupe s'engage à maintenir coûte que coûte une qualité de service à la hauteur des attentes de sa clientèle tout en gardant cet esprit convivial qui fait sa force depuis sa création. Chez Concept+Partners, le client est roi. Il faut qu'en sortant d'un établissement, le client ait la conviction, d'avoir passé un moment agréable et de vouloir revenir le plus tôt possible!

Christophe et Jérôme vous souhaitent la bienvenue dans leurs établissements.

La Thaïlande de l'autre côté de la rue



80% des produits utilisés au Kin Khao sont directement importés de Thaïlande.

Littéralement, Kin signifie "Manger" et Khao veut dire "Riz", ingrédient de base de la cuisine traditionnelle thaï. "Kin Khao Yang" est une expression courante utilisée pour demander à quelqu'un s'il a déjà mangé.

Au Kin Khao, notre équipe de cuisiniers 100% thaï est venue au Luxembourg pour vous faire découvrir les saveurs authentiques de toute la Thaïlande, du nord au sud et de l'est à l'ouest.

Chef Yo a concocté une carte variée qui reprend les classiques de la cuisine de son pays. Des plats pour tous les goûts, végétariens ou carnassiers, à la vapeur ou frits.

Tous ces plats sont sublimes par une carte de cocktails sur-mesure aux saveurs du Pays du Sourire ainsi que des thés glacés faits maison.



Kin Khao RESTAURANT THAÏLANDAIS

45, Avenue John F. Kennedy L-1855 Luxembourg

T +352 2740 6000 E info@kinkhao.lu

www.kinkhao.lu

horaires d'ouverture

LUN-JEU 11H30-23H VEN-DIM 11H30-Minuit

f @KINKHAOLUX

People of Concept+Partners

#madeinthailand #coolnames #niceguys

The Thai dream team

Nos talentueux cuisiniers se sont livrés timidement à ce petit jeu de questions réponses sur leur pays et leur parcours.



WACHIRA aka YO

- 1 Août 2017, juste avant l'ouverture du restaurant.
- 2 Pattaya, à 150km au sud de Bangkok.
- 3 Les magnifiques plages. Elles sont connues à travers le monde. Si vous n'avez jamais eu l'occasion d'y aller, il ne faut pas hésiter!
- 4 Ma famille bien sûr.
- 5 À 24 ans.
- 6 À 31 ans soit depuis 10 ans!
- 7 Le boeuf et les herbes.
- 8 Boeuf frit au piment et ail, n°22 sur le menu! C'est ma spécialité!
- 9 Pâtes à la bolognaise.



NATEE aka PAI

- 1 En août 2017, comme Yo. Nous sommes venus spécialement pour le projet Kin Khao.
- 2 Phuket. Tout le monde connaît Phuket :)
- 3 Le soleil et les îles.
- 4 Ma famille.
- 5 Quand j'étais enfant.
- 6 À 20 ans. J'ai 33 ans donc ça fait 13 ans.
- 7 La coriandre
- 8 Goong Phad Takrai, #23 sur le menu!
- 9 Salade de quinoa et citrouille grillée



ONGART aka ONG

- 1 Je viens d'arriver en janvier 2018.
- 2 Lampang, 600km au nord de Bangkok. Considérée comme une des villes de Thaïlande où il fait bon vivre!
- 3 Street food!
- 4 Faire les marchés le matin.
- 5 À 20 ans
- 6 3 ans plus tard.
- 7 Le basilic sacré, Kaphrao en Thai.
- 8 Tom Yum Goong, #15 sur le menu!
- 9 Pâtes à la bisque de homard.

Questions

- 1 Tu es au Luxembourg depuis combien de temps?
- 2 De quelle ville es-tu originaire?
- 3 Qu'est-ce que tu préfères de la Thaïlande?
- 4 Et qu'est-ce qui te manque le plus?
- 5 À quel âge as-tu découvert la cuisine?
- 6 Et professionnellement?
- 7 C'est quoi ton ingrédient préféré pour cuisiner?
- 8 Ton plat thaï préféré?
- 9 Et ton plat préféré européen?

Try it
at home

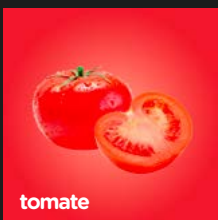


Salade de papaye verte

par Chef YO



papaye verte



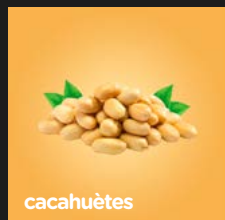
tomate



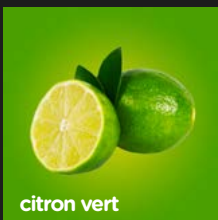
haricots verts thaï



crevettes séchées



cacahuètes



citron vert



sauce au tamarin



piment & ail

Recette pour 4 personnes

- 1 Écraser un piment et une gousse d'ail au mortier et y ajouter les haricots verts lavés et découpés.
- 2 Découper une papaye en julienne (minces lanières de 4 à 5 cm sur 1 mm d'épaisseur) et mélanger avec le piment, l'ail et les haricots verts.
- 3 Ajouter la sauce au tamarin.
- 4 Découpez la tomate en petits dés, les ajouter et assaisonnez de jus de citron vert selon vos goûts.
- 5 Mélanger le tout pour bien faire ressortir toutes les saveurs.
- 6 Placez votre mixture sur une assiette et garnissez avec les cacahuètes et les crevettes séchées.

Try it
at home

Mixology Lab



La région nord-est de la Thaïlande est réputée pour ses piments de très bonne qualité. Au Kin Khao, notre barman spécialiste de la mixologie a créé ce cocktail sur-mesure pour les amateurs de saveurs épicées.

Ingrédients

- Pitu Cachaça
- Jus de citron frais
- Piment thaï
- Citronnelle
- Galanga

Disponible également sans alcool
mais c'est beaucoup moins bon ;)



Pet Mai?

How spicy?



IF YOU CAN'T GO TO THAILAND,
BRING THAILAND HOME



TAKE AWAY IS NOW AVAILABLE @KINKHAOLUX

CHECK OUR MENU ON
WWW.KINKHAO.LU



SCHENGENER

HAFF

2016

UN ENDROIT UNIQUE

LE BONHEUR
COMMENCE ICI.



téléchargez la brochure
spéciale mariages

schengenerhaff.lu

Schräinerei

#1535 #artsy #hipster #south #minett

Le rendez-vous des artistes.

La Schräinerei, la menuiserie en français, a ouvert ses portes début 2015 à Differdange. Avant de devenir un endroit incontournable du sud de Luxembourg, le bâtiment était la menuiserie de l'ARBED. Aujourd'hui elle est intégrée en tant que brasserie contemporaine dans le complexe 1535° Creative Hub. Dans un décor industriel-chic convivial, le chef propose des burgers, pizzas, pâtes, salades, ainsi qu'une panoplie de plats végétariens.

La Schräinerei est une plateforme unique pour un échange culturel et social entre générations : artistes, locataires du 1535°, clients qui veulent venir boire un verre ou manger un bon plat. La programmation culturelle de la Schräinerei est diversifiée avec des artistes locaux, nationaux et internationaux, avec notamment des concerts live réguliers le jeudi soir.

À la Schräinerei, vous pouvez soit boire votre café ou votre gin dans l'espace Knutscheck, soit apprécier un dîner tranquille sur la mezzanine, ou encore participer à une de ses soirées à thèmes (80's party, pub quiz, concerts ou vernissages).

“

The food is great! I've been there a couple of times and the quality is excellent, and by no means you can label it as fast food! Eventhough they are really fast in the kitchen! Staff is great, very friendly and helpful. @Tommilee273 on tripadvisor.com

Schräinerei BRASSERIE, BAR & NIGHTCLUB

115A, Rue Émile Mark L-4620 Differdange

T +352 2740 1535 E info@schrainerei1535.lu

www.schrainerei.com

horaires d'ouverture

LUN - JEU 11H - Minuit FRI 11H - 3H SAM 17H - 3H DIM 17H - Minuit

f i @SCHRAINEREI



30 secondes avec ...



PHILIPPE BERNARD CHAUFFÉ À 1535°

Juriste de formation, Philippe, Burns pour les intimes, est devenu la figure emblématique de la Schräinerei. La brasserie 1535°, c'est son projet, créée à son image, celle d'un mec sympa, humble, qui ne se prend jamais la tête, et qui a toujours des bonnes idées pour se marrer entre potes. Un gars du sud en somme.

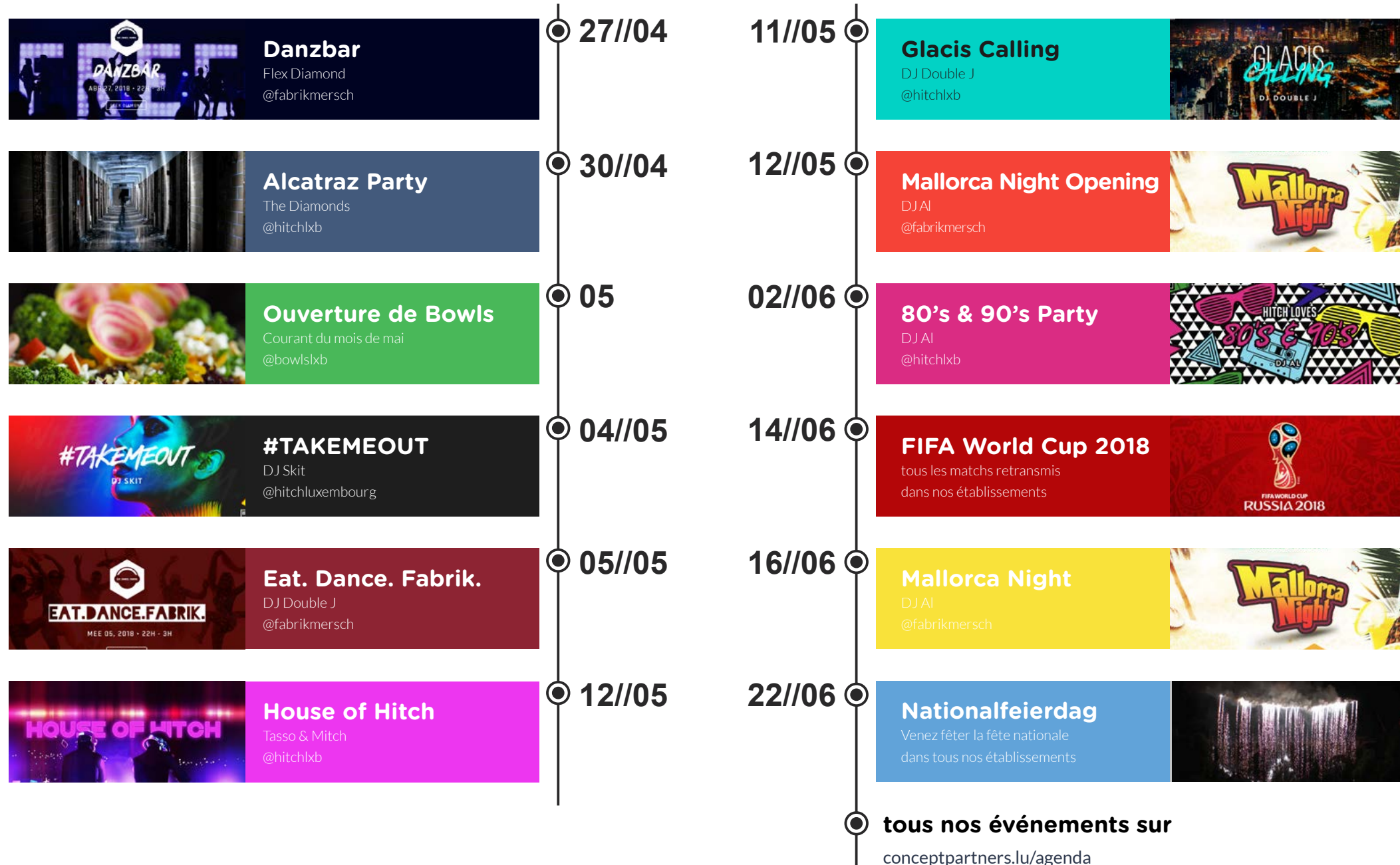
C'est quoi pour toi la Schräinerei ?

La Schräinerei pour moi c'est avant tout un rêve d'enfance qui s'est réalisé, c'est une histoire familiale qui perdure car mon oncle a travaillé en tant que menuisier à la Schräinerei. C'est aussi devenu ma seconde maison avec ma superbe équipe, ma deuxième famille.

L'année dernière tu as eu la géniale idée d'installer un mini golf dans le restaurant pendant l'été. C'est quoi ta prochaine idée un peu dingue ?

Je suis toujours à la recherche d'idées innovantes qui peuvent surprendre et attirer le public, en espérant toujours que les gens soient prêts à suivre mes idées... mais je suis confiant. Les préparatifs sont en cours mais je ne peux rien dévoiler pour le moment, il faut garder l'effet de surprise... Toutefois « stay tuned » pour avoir des nouvelles.

Save the dates



Meat Point

#meat #mersch #obeyyourinstincts



MEAT ZU MIRSCH

Deuxième établissement de Concept+Partners à Mersch, Meat Point se situe à quelques pas de la Brasserie Fabrik.

Meat Point est un restaurant de viande de qualité conçu par des amoureux de la viande pour les amoureux de la viande. Vous y serez accueillis par Joé, le gérant, Mauro, le Chef, et par leur équipe dans une ambiance feutrée et chaleureuse.

Chez Meat Point, pas de carte traditionnelle mais une sélection hebdomadaire de viandes d'exception faite par le Chef rien que pour vous. À chaque semaine, ses viandes exclusives : du boeuf à l'agneau en passant par du kangourou ou de l'autruche, les possibilités sont infinies...

Rendez-vous sur meatpoint.lu pour savoir ce qu'il y a dans l'assiette cette semaine.

Meat Point RESTAURANT DE VIANDE

33, Rue de la Gare L-7535 Mersch

T +352 2740 3535 E info@meatpoint.lu

www.meatpoint.lu

horaires d'ouverture

MAR-VEN 12H-14H & 19H-22H SAM 19H-22H DIM 12H-14H



@MEATPOINTLXB

Barrels

#winebar #lifestooshorttodrinkbadwine #schefferstreet

Bien plus qu'un simple bar à vin



La Méditerranée s'arrête désormais au Parking du Glacis.

Barrels est un bar à vins et à tapas mais aussi un restaurant à fort accent méditerranéen situé à Luxembourg dans le quartier du Limpertsberg.

Dans un cadre moderne et décontracté, on y trouve évidemment une carte de vin de qualité préparée chaque mois par Sébastien, le sommelier.

La carte est composée de tapas espagnoles, de plats chauds italiens, portugais ou encore français (du sud !).

Pendant le déjeuner du mardi au vendredi, trois plats du jour vous sont proposés en plus de la carte.

Barrels BAR À VIN & RESTAURANT

21, Allée Scheffer L-2520 Luxembourg

T +352 2740 2121 E info@barrels.lu

www.barrels.lu

horaires d'ouverture

MAR-VEN 12H-14H & 18H-01H SAM-DIM 18H-01H



@BARRELSLUXEMBOURG



Kessel

#kermesse #touringluxembourg

lesse mat stëmmung 2018



21AVR OCTAVE MÄERTCHEN
6MAI Luxembourg-Ville

18MAI KERMESE DE PENTECÔTE
3JUN Esch-sur-Alzette

21JUN KERMESE ST-JEAN
1JUL Dudelange

13JUL BOUNEKIERMES
29JUL Ettelbruck

23AOU SCHUEBERFOUER
11SEP Luxembourg-Ville

28SEP HIRSCHTKIERMES
7OCT Ettelbruck

13OCT KERMESE D'AUTOMNE
21OCT Dudelange

Kessel POP UP RESTAURANT

T +352 2740 8000 E info@kessel.lu

www.kessel.lu



@KESSEL.LU



Siegfried von Westeschgaart

#authentic #letzebuergesch #dandy #artist #glacis #schefferstreet

Une légende luxembourgeoise



Luxembourgeois jusqu'au bout des moustaches...

Siegfried von Westeschgaart, Siegfried pour les intimes, est un dandy luxembourgeois très célèbre depuis de nombreuses décennies dans les environs du Grand Théâtre de Luxembourg.

Toujours à la pointe de la mode tout en gardant son esprit authentique luxembourgeois qui fait son charme, il a fait de cet ancien café historique un bistro brasserie contemporain où il fait bon vivre et passer du temps entre amis autour d'une cuisine typiquement luxembourgeoise préparée par un jeune chef local plein de talent, Christophe Prosperi.



Siegfried BISTRO BRASSERIE

41, Allée Scheffer L-2520 Luxembourg

T +352 2740 4141 E info@siegfried.lu

www.siegfried.lu

horaires d'ouverture

LUN 7H-18H MAR-VEN 7H-1H SAM 14H-22H

f @SIEGFRIEDLUXEMBOURG

Brauhaus

#brewhouse #beer #food #brasserie #bofferding



To Beer or not to beer

Tout nouveau, tout beau, Brauhaus vient d'ouvrir ses portes au Centre Hamilius à Luxembourg-Ville.

Brauhaus, notre tout dernier concept, s'installe au centre Hamilius.

Nico Heinen, le gérant, vous recevra dans une brasserie à son image: jeune, sympa et chaleureuse.

En partenariat avec la Brasserie Bofferding, Brauhaus vous offre une expérience de qualité dans un univers conçu autour de la bière du cru mais aussi une cuisine locale luxembourgeoise dans la salle restaurant située au 1^{er} étage.

Brauhaus vous donne régulièrement rendez-vous pour des soirées à thèmes culinaires, des soirées pub quiz entre amis ou tout simplement pour regarder les plus grands événements sportifs entre amis autour d'une (ou plusieurs) bonnes bières.

Pendant la Coupe du Monde, une bière vous sera offerte pour chaque but marqué par l'équipe dont vous portez le maillot pendant la retransmission !

Attention : porter le maillot de l'Allemagne ou de l'Espagne peut faire grimper votre taux d'alcoolémie très rapidement et gratuitement.

Brauhaus BISTRO BRASSERIE

32, Rue de la Poste L-2346 Luxembourg

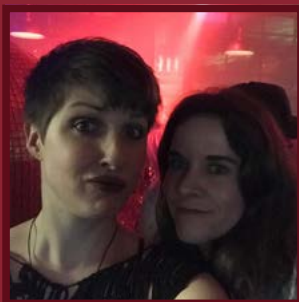
T +352 2740 6699 E info@brauhaus.lu

www.brauhaus.lu

horaires d'ouverture

LUN-JEU 11H-01H VEN 11H-03H SAM 17H-03H DIM 17h-01H

f @BRAUHAUSLXB



Fabrik

#bestrestaurantupnorth #youngandbeautiful #originalconcept

Eat. Drink. Dance. Fabrik.

Fabrik RESTAURANT & BAR

33, Rue de la Gare L-7535 Mersch

T +352 2740 3333 E eat@fabrik.lu

www.fabrik.lu

horaires d'ouverture

LUN-JEU 11H-01H VEN 11H-03H SAM 17H-03H DIM 17h-01H

f i @FABRIKMERSCH

Fabrik, notre tout premier concept créé en 2013, est un restaurant contemporain offrant une ambiance jeune et décontractée.

Située dans une ancienne usine désaffectée près de la gare de Mersch, on y trouve des salades gourmandes, un large choix de pizzas (avec la possibilité de faire sa propre pizza!), des pâtes et des burgers. En accompagnement, la carte des vins vous offre un ample choix de vins provenant de France, d'Italie, du Portugal et d'Espagne.

Tous les vendredis et samedis soir, et un dimanche par mois entre octobre et mars pour les fameuses soirées Après-Ski, le restaurant se transforme en boîte de nuit animée par les meilleurs DJs du Grand-Duché.



#FABRIKMERSCH

Hitch

#restaurant #burgers #bars #cocktails #nightclub #showyourdancemoves #hitchlxb #schefferstreet

Where food meets party

Bien plus qu'un simple restaurant.

Hitch, le fleuron du groupe, face au Parking du Glacis à Limpertsberg, a ouvert ses portes en mars 2015. Rapidement devenu incontournable dans la restauration et dans la vie nocturne luxembourgeoise, c'est beaucoup plus qu'un restaurant ordinaire.

Le concept est très simple : les vendredis et samedis soir ainsi que pour des événements spéciaux, aux alentours de 23 heures, les serveurs aussi forts que sympathiques font voler les tables (non sans vous demander gentiment de finir votre dîner) et le restaurant se transforme en une immense boîte de nuit.

Hitch, c'est une décoration brute où le bois, le béton et le métal se mélangent dans un style épuré clairement habité par l'esprit d'un loft new-yorkais.

La carte est composée de burgers, de plats diététiques concoctés en collaboration avec Factory 4, de pâtes et pizzas à l'italienne, de viandes du terroir ou encore des salades gourmandes. Il y en a pour tous les (bons) goûts.

Hitch est l'endroit idéal pour se retrouver entre amis à midi comme en soirée et plus si affinités.

Hitch RESTAURANT, BAR & NIGHTCLUB

21-25, Allée Scheffer L-2520 Luxembourg

T +352 2740 2125 E hello@hitch.lu

www.hitch.lu

horaires d'ouverture

LUN-MAR 11H-Minuit MER-JEU 11H-1H SAM 17H-3H

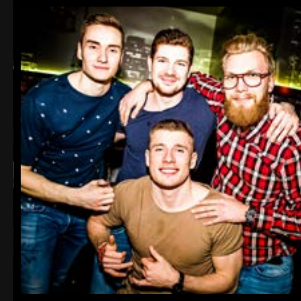
f @HITCHLXB



Hitch

#restaurant #burgers #bars #cocktails #nightclub #showyourdancemoves #hitchlxb #schefferstreet





#HITCHLXB

Bowls

#healthyfood #cityconcorde #

Des bols de fraîcheur et de saveurs

Bowls HEALTHY FOOD

80, Route de Longwy L-8060 Bertrange

T +352 2740 0400 E info@bowls.lu

www.bowls.lu

horaires d'ouverture

LUN-JEU 9H-20H VEN 9H-21H SAM 9H-20H

f  @BOWLSLXB

Certains pensent que l'on ne changera pas Luxembourg...

.. **Nous si!** Et nous défendons même l'idée que l'on peut agir avec l'acte le plus banal du monde : en mangeant sain et local !

BOWLS • Healthy Food, est notre nouveau concept, reposant sur une alimentation locale, saine, fraîche et équilibrée à la portée de tous.

Composez vous-même vos bols, chauds ou froids, végétariens, végétaliens ou carnassiers. Façonnez-vous une salade aussi fraîche que joyeuse, une soupe saine et pleine de saveurs, un plat équilibré et détonant. Choisissez parmi nos ingrédients de saison, frais et issus principalement de la production locale luxembourgeoise.

BOWLS • Healthy Food ouvrira ses portes au printemps 2018 dans la galerie du centre commercial City Concorde à Bertrange.



Be part of it



**OBTENEZ DES RÉDUCTIONS POUR
VOTRE SOCIÉTÉ, CLUB SPORTIF OU ASSOCIATION
& POUR VOS EMPLOYÉS OU MEMBRES
DANS TOUS NOS ÉTABLISSEMENTS**

- + 5% DE RÉDUCTION POUR VOS MEMBRES À LA CAISSE**
- + 5% DE RÉDUCTION POUR VOTRE SOCIÉTÉ REMBOURSÉS TOUS LES 6 MOIS**