

CONCEPT+

#3

#restaurants #bars #nightlife #madeinluxembourg

Magazine

NUMÉRO 3

AUTOMNE-HIVER 2018

LUXEMBOURG

Focus

Luxembourg a enfin sa Santa Run, l'événement caritatif de l'année.

Nightlife

Agenda des prochains mois et sélection de photos des soirées passées

Free Stuff

Des bons de réduction dans nos établissements à découper



Sommaire



24//La bonne cause

Les événements caritatifs nous tiennent à coeur. Retour sur les récentes opérations.

26//Run, Santa Run!

Zoom sur l'événement caritatif du dimanche 16 décembre 2018.

29//People of CP

Rencontre avec l'attachant et motivé Kevin, le sous-gérant de HITCH.

30//Soul Music

Découvrez Indy Eka, l'envoutante chanteuse soul qui va lancer la nouvelle programmation musicale de HITCH.



16//Agenda

Tout ce que Concept+Partners vous prépare jusqu'à la fin de l'année.



04//Vin sur vin

Zoom sur notre Wine Restaurant Barrels à Luxembourg-Ville.

06//Épicurien

Petite rencontre avec Sébastien, le sommelier passionné de Barrels.

12//Mixology Lab

Découvrez comment réaliser le tout dernier cocktail made in Kin Khao.



34//Sweet dreams

Interview pleine de sucreries avec Christina, la chef pâtissière aux multiples talents de HITCH.



Crédits

Photos

par Kary Photography, Marie-Laure Germain, Marc Lazzarini et Nico Heinen

Textes

par Marie-Laure Germain et Nicolas Fraysse

Interviews

par Marie-Laure Germain

Design et mise en page

par Nicolas Fraysse

Focus

#barrelslxb #winerestaurant #limperstberg #letsrescuesomewinetrappedinabottle

De la poésie en bouteille

Cuisine et vin: un amour réciproque où l'un sublime les saveurs de l'autre. Un bon accord, c'est une escalade de plaisir où chaque coup de fourchette devient la bouchée parfaite. Alors, pour enfin trouver le divin accord, passez par Barrels d'abord.

Barrels, c'est l'endroit à Luxembourg qui allie parfaitement l'ambiance chaleureuse d'un bar à vin et la gourmandise d'un restaurant. Sur fond de tapas, de planches de charcuterie ou de fromage et de plats ensoleillés pensés par notre chef Joao, s'attabler à l'une des tables hautes ou au bar mi-tonneaux, c'est l'assurance de passer un excellent moment.

La force de Barrels : son concept

Barrels, ce n'est pas seulement un bar à vin, c'est un restaurant à vin. Avec pour mission d'éveiller les papilles de ses convives, Joao a élaboré une carte où chaque plat offre la possibilité de sublimer votre verre de vin selon vos envies.

L'ingrédient secret de Barrels : son sommelier

Pour les néophytes ou les curieux, Sébastien saura vous accompagner pour un voyage gustatif afin de trouver la nuance de rouge, de blanc de gris ou de rosé qu'il vous faut. Par delà les frontières, Barrels propose des grands classiques ainsi que des bouteilles du Nouveau Monde. De Luxembourg au Chili, en passant par l'Australie, l'Afrique du Sud et évidemment le Portugal, l'Italie et la France, c'est un tour du monde depuis Limpertsberg.

Barrels RESTAURANT & BAR À VIN

21, Allée Scheffer L-2520 Luxembourg

☎ +352 2740 2121 ✉ info@barrels.lu

www.barrels.lu

horaires d'ouverture

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

f @BARRELSLUXEMBOURG



Interview

#winelover #sommelier #barrelslxb

Le maître épicurien

Projecteurs sur Sébastien, le sommelier de Barrels. Tombé dans la potion magique dès son plus jeune âge, il est votre éducateur de palais à Barrels. Depuis maintenant quelques années, il aime nous raconter les histoires des différents vins. Découvrez qui il est à travers cette interview sur le pouce, à 15 minutes de l'ouverture.

Salut Sébastien, démarrons avec la célèbre question d'introduction, qui es-tu, d'où viens-tu ?

Je m'appelle Sébastien Giromini, j'ai 38 ans, je suis né dans les Landes et ma famille est de la région de Bordeaux. Autant être très clair, l'art de déguster du vin fait partie de ma vie depuis toujours.

C'est-à-dire ?

J'ai bu mon premier verre de vin à 8 ans il me semble (éclat de rire) Enfin... ça demande une petite explication ! Tous les ans durant mes vacances d'été, je rendais visite à mes grands parents et les hommes de la famille avaient un rituel. Avec mon père et mon grand père, à chaque retour de courses, nous nous arrêtions à un petit cabanon du bord de la route pour y déguster un plat d'huîtres et un verre de vin. C'est à ma huitième année que j'ai pu goûter mon premier fond de verre. C'était ma première fois dans le monde oenologique.

C'est donc ça qui t'a donné envie de travailler comme sommelier ?

Non, je voulais être pilote d'hélicoptère (rires). Mais finalement, étant épicurien, j'ai décidé de me diriger vers un métier qui me ressemblait. Le secteur de la

restauration m'a donc paru évident. J'ai débuté en cuisine, mais la salle me séduisait de plus en plus. Ainsi, à 16 ans, j'ai suivi une formation d'apprentissage hôtellerie pour commencer et j'ai fini par me spécialiser dans le vin quelques années plus tard.

Donc tu t'es construit un background solide avant de devenir "conseiller en vin" ?

Oui, si on résume, j'ai été en cuisine, puis en salle en tant que serveur, chef de rang, maître d'hôtel et depuis presque 10 ans, sommelier.

Qu'est-ce qui te plaît le plus dans ton métier aujourd'hui ?

Pour moi le vin, c'est un travail d'artiste, d'orfèvre même et j'aime travailler au service des artistes. Ce qui me plaît dans mon métier, d'une part c'est pouvoir transmettre et partager la passion des vignerons. D'autre part, de faire découvrir des nouvelles régions, des nouveaux pays à travers le goût tout en racontant une histoire.

Et à toi, quelle est ta plus belle histoire de vin ?

J'en ai deux. Deux grandes même ! Ma première belle histoire est la découverte du Y D'Yquem, le sec du Château D'Yquem. Une merveille ! J'ai gardé le goût en bouche durant 25 minutes. Magnifique ! La seconde, une dégustation horizontale de 1999 : ses 4 plus grands crus. Château Haut Brion 1999, Château Angelus 1999, Cheval Blanc 1999 et Château Margaux 1999. Tout ça autour d'une poêlée de champignons et de plateaux de fromages. Magique !

Ça donne vraiment envie. En parlant de plusieurs vins, qui fait la carte de Barrels ?

J'ai la chance d'avoir des employeurs qui me font confiance. Je peux donc choisir les vins que nos clients boivent.

Qu'est-ce qui te plaît le plus dans le fait de travailler à Barrels ?

Beaucoup de choses en réalité. D'abord, la confiance. Je prends vraiment plaisir à acheter les vins que je fais découvrir à nos clients par la suite. Ensuite, le partage avec le client. L'accompagner dans un voyage dégustatif (lorsqu'il le souhaite

évidemment) est toujours un moment unique. Enfin, je dirais le soutien du groupe dans l'évolution de chacun. En effet, j'ai eu la possibilité de faire un voyage oenologique en Afrique du Sud avec l'association des Sommeliers de Luxembourg en janvier dernier grâce à Concept+Partners. Donc en plus de découvrir un pays magnifique, j'ai été étonné du nombre de vignobles dans ce pays.

Last but not least : ton vin préféré parmi tous ceux que tu proposes au Barrels ?

Choix cornélien... je dirais Domaine Peyre Rose Syrah Leone 2007 de Marlène Soria. Un rouge AOC Coteaux du Languedoc.

Merci beaucoup Sébastien de nous avoir fait partager ta passion !

Merci!



Le saviez-vous ?

- Le rosé n'est pas un mélange de rouge et de blanc. En France, la législation interdit ce genre de pratique à part dans la région Champagne pour la fabrication du Champagne Rosé. Il n'y a que dans le nouveau monde (Afrique du Sud, Chili, Australie, Argentine, États-Unis et Nouvelle-Zélande) qu'il est possible d'ajouter des essences ou extraits de fruits dans la création du vin. Du raisin, du raisin et uniquement du raisin. Le goût se fera ainsi selon la barrique, le raisin et le sol.
- Le pinotage est un cépage de cuve noir obtenu par Abraham Perold en 1925, alors chercheur dans une université en Afrique du Sud. Il s'agit d'un croisement du pinot noir avec le cinsault (auparavant appelé Hermitage, d'où le mot Pinotage, contraction des mots Pinot et Hermitage).

Meat Point

#meatpointlxb #qualitymeat #notvegetarian

Le rendez-vous des viandards

À Mersch, le nouveau point de ralliement des amoureux de la (très bonne) viande vous attend pour vous faire déguster des produits d'une qualité rare cuits dans un four de com-pé-ti-tion.

MEAT•POINT est un restaurant de viande de qualité conçu par des amoureux de la viande pour les amoureux de la viande.

La différence entre MEAT•POINT et les autres restaurants se situe dans notre cuisine où le talent de notre brigade de passionnés associé à un four exceptionnel assure à vos plats une qualité inégalable.

Le four de compét'

Notre four MIBRASA® est un grill fermé conçu avec les meilleurs aciers qui permet de cuisiner n'importe quel aliment en préservant et en renforçant toutes ses saveurs naturelles pour un retour à une véritable cuisine à l'ancienne.

“Énorme surprise tant par l'accueil que par le repas. Viande maturée excellente. Le reste est sublime. Continuez comme ça. Nous sommes du Sud Ouest de la France mais nous reviendrons. MERCI !

@tripadvisor.com

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

f @MEATPOINTLXB

LA TABLE DU CHEF

Profitez d'une table exceptionnelle de produits de qualité pour vos amis et vous.

75€ par personne comprenant les entrées et les desserts ainsi que **5 kg de nos plus beaux morceaux de viandes du moment.**

La Table du Chef se réserve 48 heures à l'avance pour un groupe de 6 à 8 personnes.

Thai Feels

#kinkhaolux

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

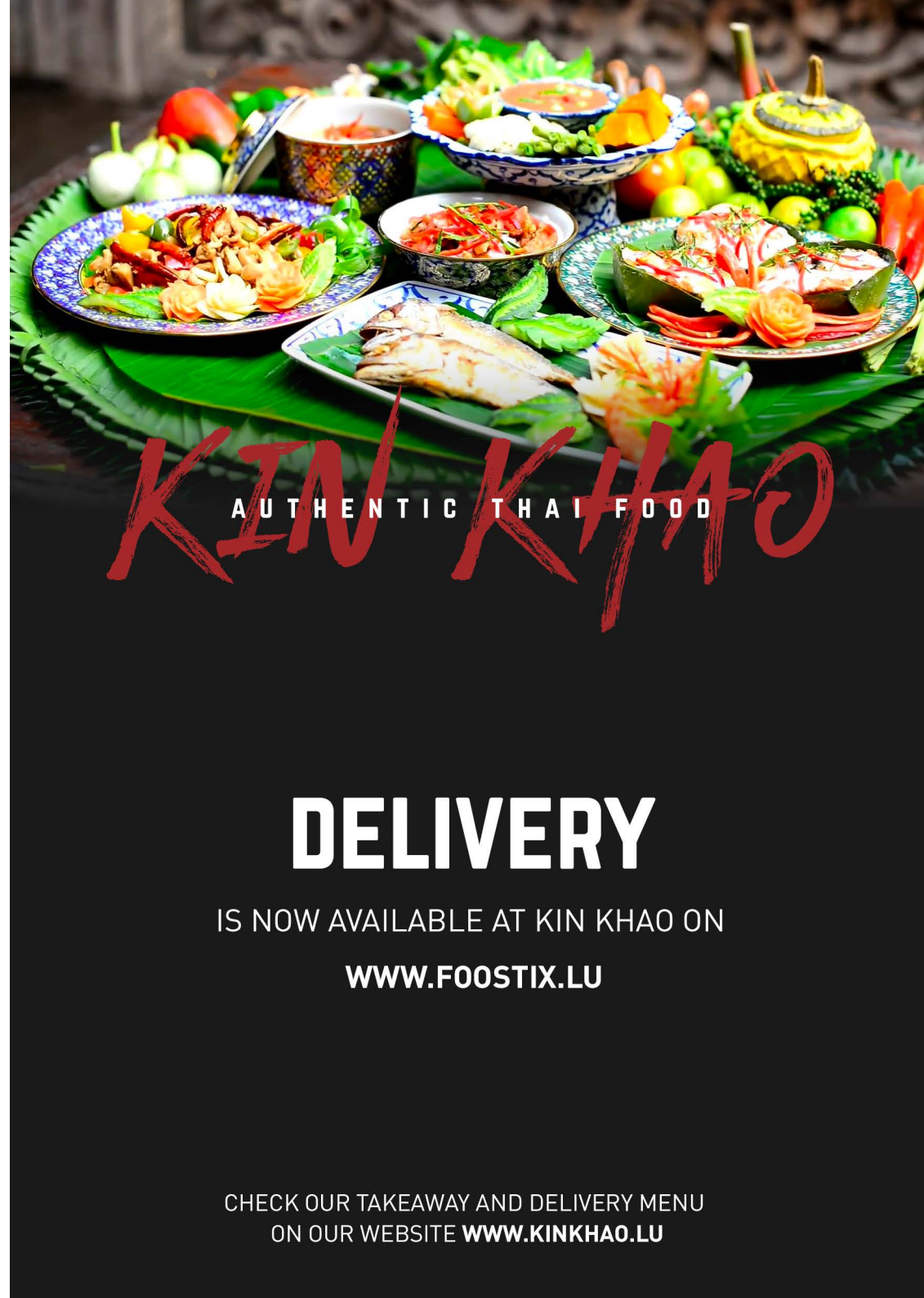
T +352 2740 6000 E info@kinkhao.lu

www.kinkhao.lu

horaires d'ouverture

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

f @KINKHAOLUX



DELIVERY

IS NOW AVAILABLE AT KIN KHAO ON

WWW.FOOSTIX.LU

CHECK OUR TAKEAWAY AND DELIVERY MENU
ON OUR WEBSITE WWW.KINKHAO.LU

Try it at home

Mixology Lab



Nouveau cocktail au Kin Khao. Enis, notre super barman vous a concocté une recette sur-mesure à base d'alcool de riz fait maison pour les amoureux des saveurs thaïlandaises.

Difficulté : ●●●●○

Ingrédients

- eau de coco sans sucre ajouté
- lait de coco sans sucre ajouté
- riz au jasmin
- cannelle
- sucre
- sel kosher
- amandes
- Rhum Havana 3 years old
- Rhum Havana 7 years old

Instructions

- 1 Mettre le riz, quelques amandes et l'eau de coco dans un blender pendant 1 min.
- 2 Mettre quelques batons de cannelle dans la mixture et laissez reposer pendant 1 jour à température ambiante pour que la cannelle infuse bien.
- 3 Verser l'eau de coco dans la mixture et mélanger pendant 3 minutes.
- 4 Passer le tout au tamis et verser dans un récipient.
- 5 Chauffer le lait de coco, le sucre et le sel jusqu'à ce que le sucre se dissoute. (env. 3 minutes)
- 6 Laissez refroidir vos mixtures et mélangez-les.
- 7 Remplissez votre verre de glaçons.
- 8 Versez 3cl de Rhum Havana 3Y.
- 9 Ajoutez votre mélange fait maison.
- 10 Versez la quantité de Rhum Havana 7Y que vous souhaitez par-dessus.
- 11 Saupoudrer d'un peu de cannelle pour faire joli !)

Khao Mark Cocktail

by Enis @kinkhaolux

Schräinerei

#1535 #artsy #hipster #south #minett

Le rendez-vous des artistes.

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).

Schräinerei BRASSERIE, BAR & NIGHTCLUB

115A, Rue Émile Mark L-4620 Differdange

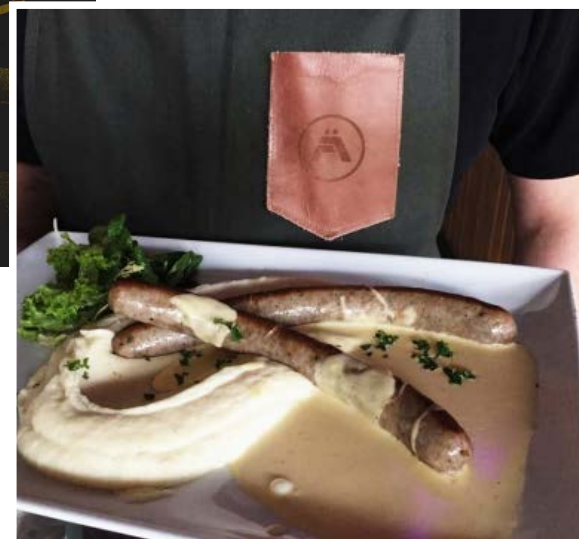
T +352 2740 1535 E info@schrainerei1535.lu

www.schrainerei.com

horaires d'ouverture

LUN - JEU 11H - Minuit FRI 11H - 1H SAM 17H - 1H DIM 17H - Minuit

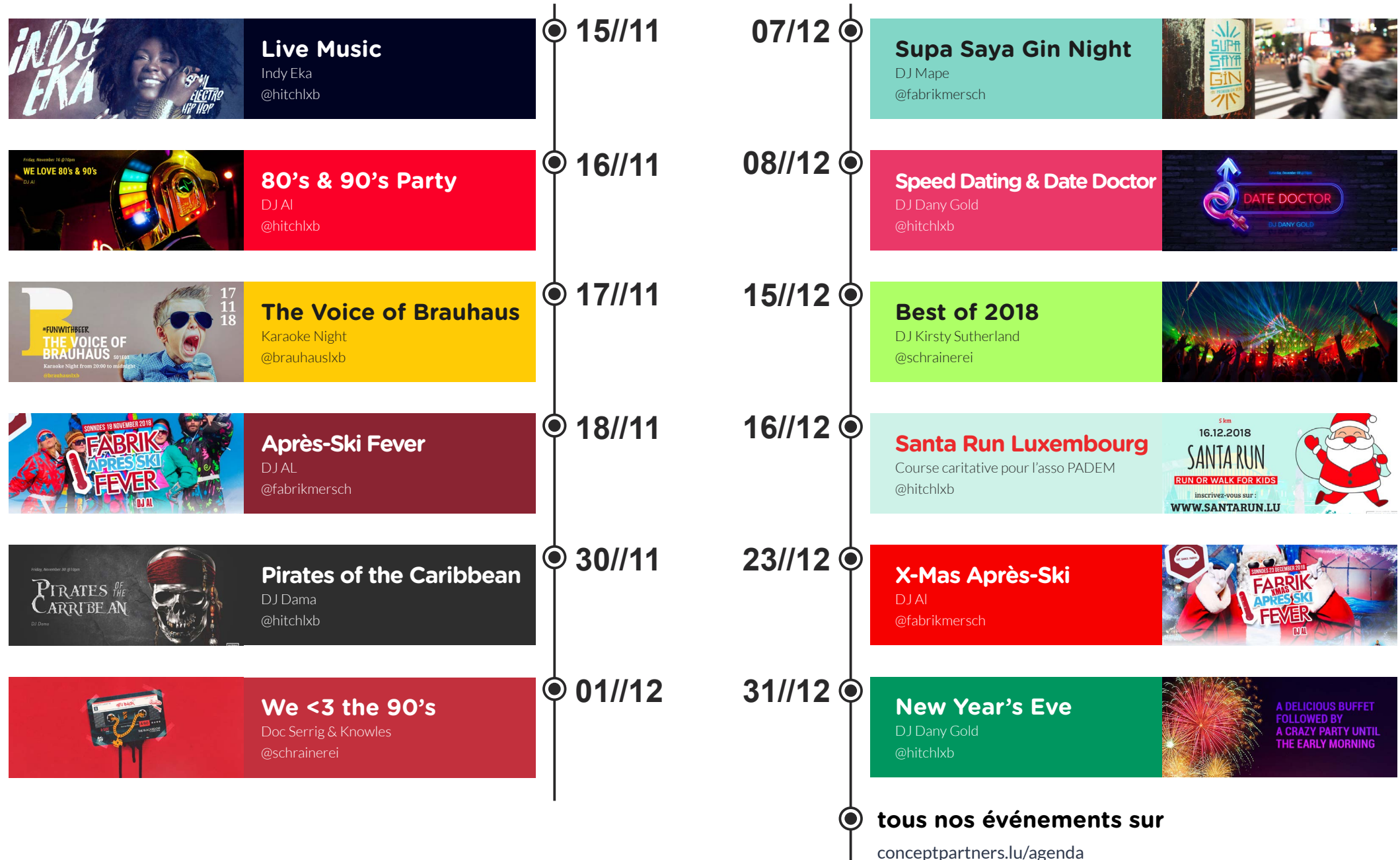
f i @SCHRAINEREI



“

Tolles Ambiente und vielfältige Speisekarte. Es gibt tolle Burger, pasta und pizzen. Wir hatten Chicken- und Smokey Burger mit 2 Pina Coladas...es war sehr lecker. @ Raou S on tripadvisor.com

Save the dates



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



@SIEGFRIEDLUXEMBOURG



Focus

#brauhauslxb #beer #food #brasserie #bofferding



All you need is beer

Dans notre premier magazine, nous vous présentons l'un de nos derniers bébés, le bistro brasserie Brauhaus. Depuis, la brasserie a bien grandi et s'est fait plein de nouveaux copains.

Pas besoin de rouler jusqu'en Belgique ou de s'installer définitivement à Munich pour se faire une bonne mousse. **Brauhaus** se trouve au Centre Hamilius à Luxembourg et vous y trouverez forcément votre bonheur. Douce, amère, saugrenue, liquoreuse, blonde, parfumée, l'établissement vous propose la bière sous toutes ses couleurs. Ce n'est pas tout!

Nico, le manager des lieux et son équipe poussent le concept encore plus loin et proposent des cocktails à base de bière tout aussi frais et légers en apportant des goûts différents (voir ci-contre). Et ce n'est toujours pas fini !

En plus de boire la bière, vous pourrez aussi la manger! Entre plaisir et gourmandise, le Chef David et son sous-chef Jan ont concocté une carte proposant de belles découvertes : de la salade, aux Kniddelen, la bière se voit décliner au service de vos papilles.

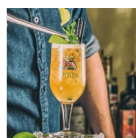
Vous l'aurez donc compris, ne faites pas la fine mousse, Brauhaus saura vous satisfaire.

COCKTAILS



FRUITÉE SPRITZ

Battin Fruitée,
vin pétillant,
Aperol



BRUNERINHA

Batting Brune,
cachaça,
jus d'ananas,
jus de citron vert frais



HOPALADA

Bofferding Hop,
gin, blanc d'oeuf,
sirop de maracuja,
jus de citron vert frais

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

MAR-JEU 9H-23H VEN 09H-01H SAM 15H-01H



@BRAUHAUSLXB



meet the staff

Lors de la création du concept, il était évident que l'atmosphère du lieu était CA-PI-TA-LE. C'est très naturellement que Nico, notre super manager s'est entouré des meilleures bulles: son staff. Avec une équipe qui mousse grave, la joie et la bonne humeur sont toujours au rendez-vous. Vous avez pu les apercevoir sur les réseaux sociaux, redécouvrez qui ils sont et ne ratez pas les présentations à venir.



NICO

L'identité de Brauhaus, c'est celle de Nico, son gérant. Un mec humble, sympa et bosseur, toujours avec une nouvelle idée (souvent géniale) pour satisfaire ses "invités" (ne lui dites pas le mot "client", il en est allergique)



DAVID

Eifel -> Munich -> Autriche -> Hambourg et maintenant rien que pour vous Chef à Brauhaus. Novatrices ou classiques, ses créations parlent d'elles-mêmes. Vous devriez tester sa cuisine, ça vaut le coup!



NADINE

"Made in Luxembourg". Toujours le sourire et l'attention sincère envers les autres ! Mais ne pensez pas que tout est rose : son groupe préféré est Flogging Molly, de la musique punk des USA.



JOSÉ aka DJ Dishwasher

Il est depuis le début la personne-clé du restaurant. Son sens de l'organisation est pour beaucoup dans le succès de Brauhaus. Son avenir se dessine dans la brigade de David à n'en pas douter. Quand il ne travaille pas, vous pouvez le retrouver comme DJ au Rocas.

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

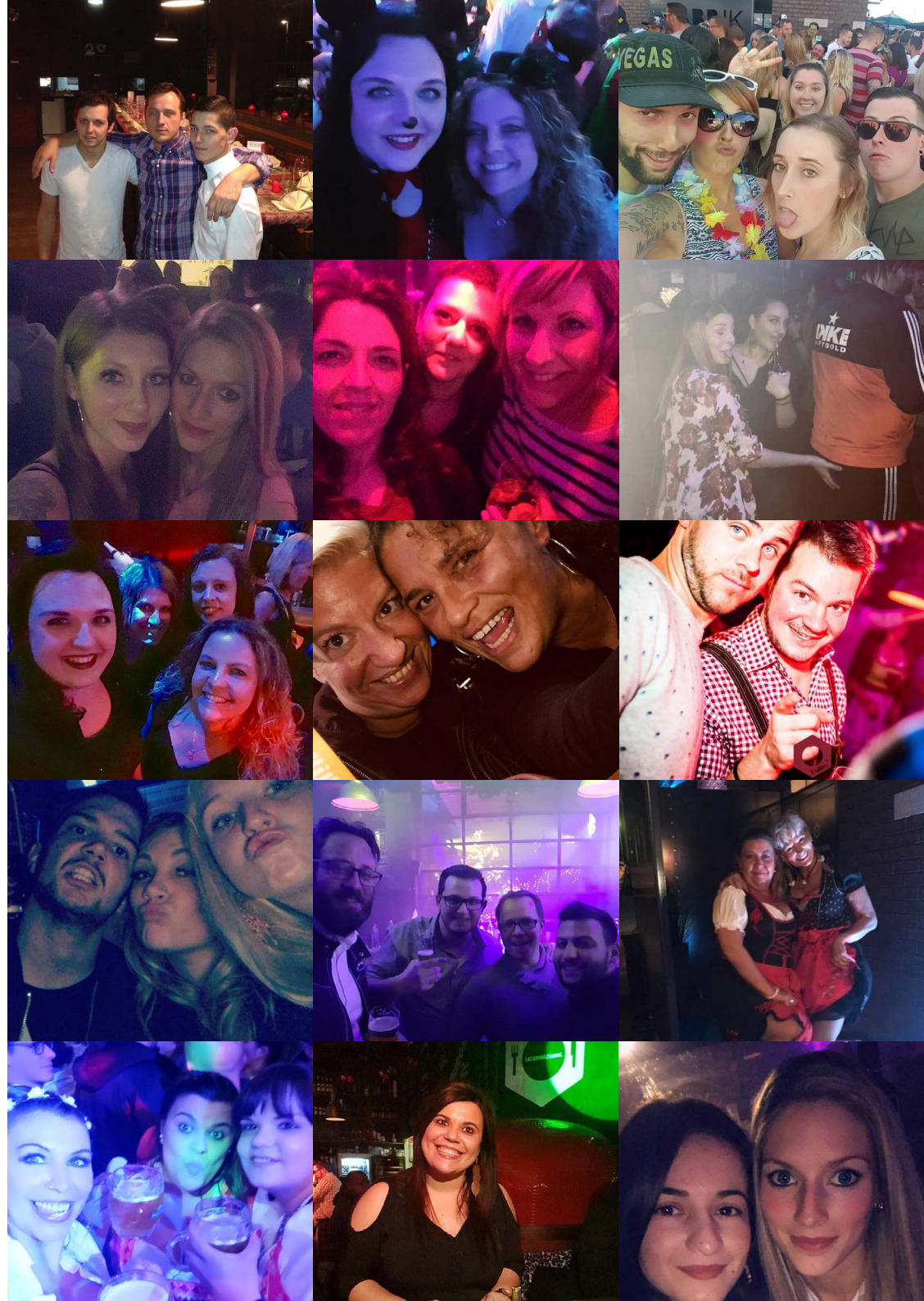
f  @FABRIKMERSCH

Fabrik, notre tout premier concept créé en 2013, vient de célébrer son anniversaire le samedi 27 octobre.

Une romance sans nuage entre Fabrik et Mersch qui ont à cette occasion fêter leurs noces de bois, soit 5 ans d'idylle et de bonheur.

Fabrik est désormais bien ancré dans la communauté de Mersch et ceci n'est possible que grâce à nos fidèles clients et notre staff aussi dévoué que sympathique.

Vous avez été nombreux à nous envoyer votre photo à la Fabrik sur notre page Facebook. Voici un petit florilège de vos plus beaux profils :)



Caritatif

#charityevent #tow #cycling4health

Le sport pour la bonne cause

Ce n'est un secret pour personne, le sport tient une place de premier choix dans l'ADN de Concept+Partners. Ainsi, quand le sport se met au service des autres, Concept+Partners essaye toujours de répondre présent ! Retour sur deux événements uniques à Luxembourg qui ont vu le jour cette année grâce à Concept+Partners.

Le 15 septembre 2018 dernier s'est déroulée la première édition de la **Taste On Wheels**. À l'initiative des frères Reichling, la TOW était une promenade à vélo qui mêlait sport, gourmandise et altruisme.

Sur un circuit à étapes de 115 kilomètres, 100 participants ont pu rouler sur les routes de Luxembourg avec des haltes gourmandes dans nos restaurants. Tout d'abord à la Fabrik à Mersch, puis au Schengener Haff à Schengen et au Siegfried à Luxembourg-Ville pour se terminer à son point de départ, à chaque stop sa dégustation. Boisson ou amuse-bouches, il s'agissait de passer un moment sportif convivial et dégustatif pour une bonne cause: une partie du prix de la participation permettait de soutenir l'association **Cycling For Health**.

Rencontre avec les frères Reichling

Lex et Laurent Reichling sont des frères jumeaux férus de sport depuis leur enfance. Footballeurs à l'école primaire, c'est au moment de l'adolescence qu'ils découvrent le cyclisme. D'abord par manque de temps, cette discipline devient ensuite une réelle passion qu'ils pourront pratiquer quelque soit leur environnement et exceller dedans !

En 2014, ils participent à la course Master Tour (350km autour de Luxembourg), et c'est à ce moment là que leur vient l'idée de créer un événement sportif et festif. Mais c'est la rencontre avec Jérôme Bigard, co-fondateur de Concept+Partners et aussi grand passionné de sport, qui rendra la TOW possible.

Il était important pour Lex et Laurent de sensibiliser les participants en soutenant la recherche pour le cancer, une maladie qui touche un (trop) grand nombre de personnes puisqu'environ 3000 nouveaux cas apparaissent chaque année dans notre pays. Cette événement permettait ainsi de mélanger le plaisir du sport et des papilles tout en faisant passer un message fort.

Même si aujourd'hui aucune date n'est encore fixée pour l'édition 2019, participants comme organisateurs gardent un excellent souvenir de cette journée du 15 septembre et espèrent la réitérer très prochainement.



Les dernières actions caritatives de Concept+Partners

- Pour l'ASBL Stëmm vun der Strooss en offrant un repas à 121 personnes sans abri au Kessel pendant la Schueberfouer.
- Pour la Fondation Cancer avec un don financier de la part du HITCH à l'occasion de la Journée Mondiale contre le Lymphome.
- Pour SOS Kannerduerf Lëtzebuerg par deux fois grâce à Kin Khao et Fabrik.



Save the date

#santarun #padem #runforkids



Run Santa, Run !

Le **dimanche 16 décembre 2018 à 10h** se déroulera la première SANTA RUN à Luxembourg. Le départ sera donné de notre restaurant HITCH.

Noël est une période de bonheur, de partage et de joie pour les plus chanceux d'entre nous. Elle représente aussi pour des millions d'enfants des moments de solitude où leur réalité devient encore plus pénible. C'est pour combattre cela que Concept+Partners a décidé de créer cette course caritative où tous les participants se déguisent en Père Noël. Ainsi, après l'Angleterre, l'Écosse, l'Espagne, l'Australie, les États-Unis, la Suède et bien d'autres pays, cet événement unique se déroulera au Luxembourg le troisième dimanche de décembre.

Avec pour objectif de récolter des fonds pour l'association **PADEM** (*Programmes d'Aide et de Développement aux Enfants du Monde*), 100% des bénéfices lui seront reversés. Présente dans plus de 12 pays, PADEM est une ONG luxembourgeoise que Concept+Partners a décidé de soutenir à travers cet événement à la fois ludique et nécessaire afin d'aider les enfants les plus démunis.

Sur un parcours de 5km à travers les parcs de la capitale, les participants vêtus en Père Noël courront pour les enfants du monde. Avec une collation au départ et une boisson à l'arrivée, les coureurs pourront profiter d'un service d'emballage cadeau (sur compensation participative) ainsi que d'un sapin de Noël où ils auront la possibilité de déposer des cadeaux que PADEM chargera sur le traineau du vrai Père Noël pour une distribution aux plus démunis.

Et parce que la course à pied ça creuse, HITCH a décidé d'organiser exceptionnellement un **SANTA BRUNCH** à partir de 11h30. Ouvert à tous, mais uniquement sur réservation, ce repas dominical vous permettra de profiter de tous les services profitant aux enfants tout en savourant un moment bucolique et gourmand.

L'association PADEM

Pour en savoir plus sur l'association PADEM, visitez son site web padem.org

Comment ça marche?

Pour s'inscrire à la Santa Run Luxembourg, le tarif est de **20€ pour les plus de 13 ans** et **15€ pour les enfants âgés de 13 ans et moins**. Pour courir, il faut absolument être vêtu d'un costume de Père Noël. Le costume est inclus dans le tarif d'inscription. Il vous sera donné sur présentation de votre reçu (sur votre smartphone) le matin même de la course entre 8h30 et 9h30 au Restaurant HITCH.

Tous les détails et les inscriptions sur www.santarun.lu



Interview

#peopleofcp #hitchlx #thereisawillthereisaway

Voilà 3 ans que nous voyons le visage de Kevin chez Concept+Partners. De la Fabrik au Choco, découvrez son parcours jusqu'au HITCH avec cette interview en terrasse.

Moien Kevin, en quelques mots, qui es-tu ?

Moien, je m'appelle Kevin Linster, j'ai 24 ans, je suis luxembourgeois, passionné de basketball et je suis le sous-gérant du HITCH.

Peux-tu nous dire quel est ton parcours avant et depuis que tu es chez Concept+Partners ?

La restauration c'est avant tout une histoire de passion. J'ai suivi une formation à la European Bartender School à Barcelone et j'ai travaillé dans plusieurs restaurants avant de rentrer chez Concept+Partners où mon parcours est assez atypique. J'ai commencé à travailler dans les bureaux du groupe il y a 3 ans comme aide-comptable. Très curieux, j'avais envie de découvrir un nouveau métier. On ne m'a pas gardé pour des raisons économiques. Il me restait deux semaines sous contrat. Alors au lieu de les passer chez moi à jouer à la console, j'ai demandé à Max Leches, à l'époque gérant de la Fabrik à Mersch, si je pouvais travailler dans son restaurant. Il m'a donné ma chance. Quelques temps après ces deux semaines, Christophe Diederich, le CEO, m'a appelé pour m'offrir un poste au HITCH. Quel soulagement, je commençais à ne plus trouver de jeux de Playstation (rires). Depuis j'ai fait plusieurs établissements pour comprendre les valeurs du groupe et me voici sous-gérant du plus grand établissement de Concept+Partners.

Qu'est ce que tu apprécies dans ce groupe ?

La confiance des deux co-fondateurs en leur personnel. Même si ma première expérience n'avait pas été concluante, j'ai eu le temps de faire mes preuves. À force de gérer des situations complexes, ce sont finalement celles-ci qui m'ont permises de prouver que je pouvais être l'homme de la situation. Lorsque le nouveau gérant du HITCH a été désigné, mon nom est ressorti assez naturellement. Chez C+P, le travail et la persévérance paient.

Quel est ton objectif ?

Devenir chaque jour meilleur. Je suis jeune et mon objectif est de gagner en expérience. J'aime comprendre et surtout apprendre de tous les métiers du secteur. Donc, acquérir toutes les compétences nécessaires des métiers de la restauration, voilà mon objectif.

Tu es formé comme Bartender, ça veut dire que tu peux nous faire de très bons cocktails ? Et quel est ton cocktail préféré ?

Le bon et le beau dépendent des goûts de chacun mais en tout cas je peux faire quelques cocktails. Mon préféré c'est l'Expresso Martini ! Liqueur de café, sucre, Nespresso et Vodka. À l'école, on devait apprendre les composants des cocktails et souvent on apprenait en pratiquant. Un soir on a fait celui-là, et il est devenu mon préféré. Il n'est pas sur la carte au HITCH mais on peut le faire sur demande.

HITCH c'est quoi pour toi ?

C'est une ambiance unique. On y mange bien, on peut y faire la fête, c'est éclectique. Dans les prochains mois, on aura une programmation qui va donner encore plus de relief à ce lieu : concerts, expos, initiative caritatives et d'autres... Bref, unique !



Interview

#music #soul #funk #hitchlxb #liveconcert

Soul diva

Le 15 novembre est une date à ne pas manquer. Pour la première fois au HITCH nous organisons un concert live. Tout droit venue de Paris, Indy Eka, chanteuse à l'immense talent, va nous faire partager un bout de son univers en chansons pour un concert en toute intimité. À l'heure du déjeuner pour les uns, du petit déjeuner pour les autres, c'est une interview au réveil qu'Indy Eka nous a accordé.

Bonjour Indy Eka, avant la fameuse question d'introduction, comme ça, au saut du lit, d'où vient ton nom d'artiste ?

(rires) Bonjour. Ah d'accord, pas de « comment ça va ? », « bien dormi ? », on rentre tout de suite dans le vif du sujet (rires). Alors mon nom est une histoire d'amitié, de fan de Bollywood que je suis et de mon nom de famille.

«C'est en chantant l'équivalent du gospel en Afrique avec ma mère et ma mamie que s'est développée ma passion».

Peux-tu te présenter en quelques mots ?

Je m'appelle Indy Eka, j'ai bientôt 30 ans (3 jours avant mon concert au HITCH d'ailleurs). Je suis née au Cameroun et je suis chanteuse professionnelle depuis près de 10 ans.

D'où vient cette passion pour le chant ?

Par le contexte familial. Issue d'une famille protestante, ma grand-mère dirigeait une chorale à l'église du village lorsque j'habitais au Cameroun. Ainsi, c'est en chantant l'équivalent du gospel en Afrique avec ma mère et ma mamie que s'est développée ma passion. De plus, mon oncle, Ekambi Brillant est aussi chanteur donc, la musique fait partie de ma vie d'aussi loin que je me souviens.

On peut dire que cette voie est une évidence ?

Pas vraiment. Je pense que c'est une succession de rencontres et surtout la confiance des autres qui m'ont aidée à me lancer sérieusement. En réalité, en arrivant en France, vers 12 ans, j'ai suivi une scolarité normale : collège, lycée puis université. Adolescente je chantonais, mais c'était surtout pour me faire des copains. Chacun son truc (rires). Puis, un jour, alors que je rendais visite à ma tante qui faisait des ménages, je lui ai proposé de la remplacer pour l'aider un peu. Ce jour là, c'est accompagnée de mes cousins que nous sommes allés nettoyer un club. Pour joindre l'utile à l'agréable, nous avons évidemment mis de la musique. C'était la première fois qu'ils m'entendaient chanter. Appréhendant ma voix, ils m'ont proposé de faire partie de leur crew « Nevis League ». Et voilà, quelques mois plus tard, première fois dans un studio, première rencontre avec un antipop, premier enregistrement et la chanson était dans la boîte. Ce qui a rendu les

Interview

#music #soul #funk #hitchlxb #liveconcert

choses encore plus concrètes, c'est certainement la rencontre avec les deux co-fondatrices de l'association Music Fanatiks. Elles m'ont soutenu, challengé, introduit dans le milieu, fait participer à des concours prestigieux comme SANKOFA par exemple... je leur dois beaucoup.

Ça fait presque 10 ans maintenant. Quelles sont les inspirations musicales qui t'ont construites en tant qu'artiste ?

Enfant, Tracy Chapman. Ma mère l'adorait et je trouvais cette voix et cet univers fascinants. Plus tard, j'ai eu des périodes Métal, Hard Rock, Pop, Soul, Jazz ... Je puise mon inspiration d'un peu tous les genres musicaux.

En parlant de musique, quelles sont les trois albums que tu écoutes en boucle en ce moment ?

(Elle prend son téléphone) Alors c'est simple, en ce moment c'est Janel Monae avec « Dirty Computer ». Je suis super fan. Puis « Everything is love » de The Carters. L'amour des autres, l'amour de l'autre, l'amour a une grande importance dans ma vie. Et enfin « The way I feel it » de Raphael Saadiq. On ne le sait pas forcément, mais c'est l'auteur d'énormes succès. « Don't mess with my man » ? C'est lui, entre autres ! Il a composé pour beaucoup et a accompagné Elton John lors d'une de ses tournées.

En parlant de tournée, est-ce que tu as un rituel avant de rentrer sur scène ?

Me colorier le visage (rires). Quand j'étais petite, je ne savais pas colorier sans dépasser les bords. Quelque chose de très traumatisant (éclats de rires). Du coup, aujourd'hui, c'est un vrai plaisir de colorier / maquiller et notamment des visages. Pas de bords, pas de lignes, pas de cadre, juste de la créativité avec une multitude de possibilités. En plus, me maquiller est mon moment de concentration, mon moment de calme et d'apaisement tout en m'amusant.

«C'est ma première fois au Luxembourg et je suis toute excitée! [...] J'ai vraiment hâte de découvrir un nouveau pays et ses différentes cultures».

Et une fois sur scène, comment te sens-tu ?

Une fois sur scène, je suis moi-même. La scène est mon exutoire.

Comment qualifierais-tu ta musique ?

Tu connais la musique de Black Panther de Kendrick Lamar ? Tu peux entendre un nouveau genre du Hip-Hop. Plus aérien, plus fantasmagorique, presque onirique. Et bien, je dirais que c'est ce qui ressemble le plus à ma musique.

Bientôt au Luxembourg, ton sentiment ?

RAVIIIIIIE! C'est ma première fois au Luxembourg et je suis toute excitée. Pour reprendre une grande référence, tu vois l'âne dans Shrek ? Et bien c'est moi ... « On est bientôt arrivés ? ». Non sérieusement, j'ai vraiment hâte de découvrir un nouveau pays et ses différentes cultures.

Nous aussi on a hâte de t'écouter et moi encore plus puisque je l'avoue, je suis très fan depuis que je t'ai entendue chanter la première fois à Paris. Merci Indy Eka et bon petit déjeuner !

(Rires). Merci à vous et à très vite!!

SAVE THE DATE

Indy Eka sera en concert au HITCH le **jeudi 15 novembre** à partir de 19h30. Réservez votre table en avance sur www.hitch.lu

*this is not a pineapple**



**this is food & cocktails*

HITCH

RESTAURANT . BAR . NIGHTCLUB

25 ALLÉE SCHEFFER, LUXEMBOURG

+352 27 40 21 25 | WWW.HITCH.LU

#ThisIsHitch | follow us [f](#) [t](#) [p](#) [i](#) [i](#) [i](#)



Interview

#peopleofcp #hitchlxp #pâtisserie

Plaisir sucré

Rencontre avec notre chef pâtissière, Christina. En plus des bons desserts de la carte du HITCH, Christina réalise des compositions personnelles. Anniversaire, mariage, fête d'entreprise... Vous désirez un gâteau, Christina le réalise. Parce que vos moments d'exception doivent avoir un gâteau de choix !

Salut Christina, raconte-nous un peu comment tu es devenue chef pâtissière ?

Bonjour. J'ai eu envie de me former dans le secteur de la pâtisserie grâce à mon enfant. Comme toute maman, je lui faisais des gâteaux de temps en temps, et c'est avec cette volonté de proposer autre chose que tout a commencé. J'ai débuté dans ce secteur alors que j'habitais en Italie. J'y ai suivi des formations sans gluten et sans lactose afin d'avoir un apprentissage riche (mais pas trop sucré) pour réaliser de belles compositions gourmandes et saines. Je peux vous dire que mon petit bout de chou a adoré ces années « test ».

Y a-t-il un ingrédient que tu affectionnes particulièrement ?

Je dirais la pâte. On n'y pense pas mais on peut faire beaucoup de choses avec celle-ci à partir du moment où on sait bien la manipuler. Grâce à son grand nombre de déclinaisons, on peut faire des desserts basiques mais aussi très élaborés selon la cuisson, la texture, la préparation, etc.

Au HITCH, tu proposes de créer des gâteaux selon les envies des clients, peux-tu nous en dire plus ?

Effectivement, au HITCH nous sommes désireux de faire vivre de belles expériences à nos clients. Alors de l'entrée au dessert notre service doit être irréprochable. Dans cette dynamique, il semble logique que le dessert, la touche finale, soit excellente. Un service sur mesure est donc de rigueur.

Comment fait-on pour passer commande ?

Il suffit de m'expliquer deux semaines à l'avance un peu tes goûts, les saveurs que tu veux y retrouver et éventuellement la forme. Moi, je m'occupe du reste !

Après l'interview, je passe ma commande (rire). La pâtisserie est une discipline qui laisse place à la créativité. D'où puises-tu ton inspiration ?

Par exemple, pour le RED VELVET de la carte, je me suis inspirée du concept du restaurant. Aux allures américaines, comme le design du HITCH, je suis allée chercher des saveurs de ce continent tout en gardant les nôtres en tête. Disons que je m'inspire de mon environnement, des tendances de consommation et ensuite, je crée. Couleurs, formes, saisons, cuissons, honnêtement tout à son importance dans la pâtisserie, tout est source d'inspiration.



RED VELVET



HITCH AFTER EIGHT





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

Ça y est, le froid et la grisaille sont arrivés. À Bowls, qui dit changement de saison, dit changement d'ingrédients et changement de bols signatures. Klaus, notre chef, a concocté 8 nouveaux bols tous plus colorés et délicieux les uns que les autres.

Inutile de s'astreindre à un régime pour manger équilibré, il suffit de se rendre dans notre établissement : **BOWLS**. On y mange sain et gourmand avec des produits locaux d'excellente qualité dans un cadre ouvert et chaleureux.

Reposant sur une alimentation locale, fraîche et équilibrée à la portée de tous, BOWLS dispose d'une carte séduisante et étonnante. Composée de 8 bols signatures pensés par Michelle et Klaus, vous pouvez déguster des plats chauds, froids, végétariens, végétaliens ou encore carnivores ! Chaque bol est assaisonné à la perfection et apporte la fraîcheur nécessaire pour profiter du reste de sa journée et ne pas se sentir le ventre lourd.

Mais parce que les goûts et les couleurs sont personnels, BOWLS vous donne la possibilité d'entièrement façonner votre bol. Choisissez parmi tous nos ingrédients de saison, frais et issus de la production locale luxembourgeoise pour créer un bol à votre image.

Pour terminer sur une touche sucrée, BOWLS prépare aussi quotidiennement des desserts faits maison.



Orient Express

quinoa, vegan falafel, humus, pomegranate grains, black lentils, cucumber, pita bread, za'atar



October Blues

hot quinoa, roasted butternut, kale, carrot, chickpeas, fennel, black lentils, orange beetroot dressing



Greenade

spinach rice, kohlrabi, rocket, edamame, Chinese cabbage, fennel, marinated mozzarella, mint lime dressing



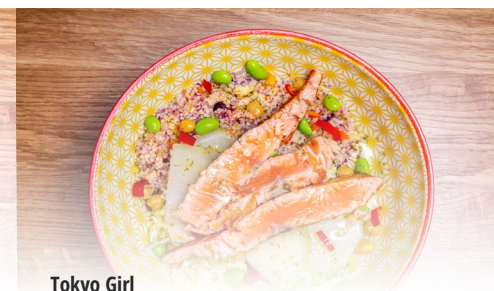
Dating a Farmer

potato-celery mash, beetroot, tea-infused pear, cabbage, apple chips, cauliflower, grilled turkey, yoghurt-cheese dressing



The Dolce Vita

spinach rice, rocket, red onions, kidney beans, olives, cherry tomatoes, grilled cod, chili tomato dressing



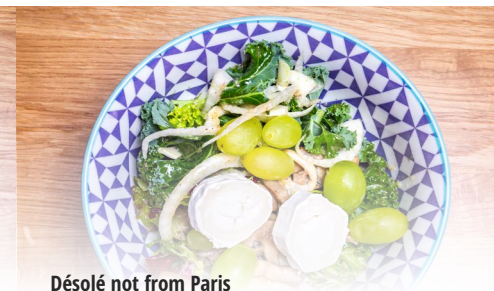
Tokyo Girl

carrot couscous, kohlrabi, chickpeas, Chinese cabbage, chili, edamame, salmon sashimi, mint lime dressing



Meat Me in Philly

carrot couscous, kale, rump steak, Gouda, green pepper, red onions, chili, mixed cabbage, yoghurt-cheese dressing



Désolé not from Paris

mesclun, kale, steamed mushrooms, fennel, grapes, goat cheese, honey-hazelnut dressing



SCHENGENER
HAFF
— 2016 —

MARIAGES, COMMUNIONS,
BAPTÊMES, ANNIVERSAIRES,
SÉMINAIRES, REPAS D'ENTREPRISE

**UN CADRE
UNIQUE
POUR VOTRE
ÉVÉNEMENT**

RENSEIGNEMENTS & TARIFS
WWW.SCHENGENERHAFF.LU

Schengener Haff

#moselle #moments #privateevent #besteventever

Créateur de souvenirs

Schengener Haff, c'est l'assurance de la réussite de votre événement. Grâce à une prestation haut de gamme et un service personnalisé, vos convives repartiront avec des souvenirs plein la tête. Organisez votre événement dans un lieu d'exception: séminaire, mariage, fête, conférence de presse, déjeuner ou dîner d'affaires, lancement de produits, show room, garden party, etc...

Situé à Schengen, **Schengener Haff** est un lieu original pleinement dédié à vous et votre événement. Notre équipe, menée par Stéphanie, se tient à votre écoute pour recueillir vos besoins et vous proposer des solutions adaptées. Notre savoir-faire et notre amour du détail fait la différence pour que le jour J se déroule parfaitement et qu'il soit inoubliable pour l'ensemble de vos convives. Schengener Haff pourra tout organiser ou simplement vous accompagner de la conception à la réalisation du projet.

“

Eng super Organisatioun! Madame Reuter mecht hieren Job mat Herz an Séil an ass emmer disponibel fier weider ze helefen! Dem Kach sain lessen ass en Draam! An Personal ass immens frendlech an fein! Location schwätzt fier sech selwer, sou dass mir eis perfekten Hochzeit do gefeiert hun.

@Wahine Biwer on Facebook.com/schengenerhaff



Une situation géographique historique et exceptionnelle

Enlacé par la Moselle, là où le fleuve est à la fois luxembourgeois, français et allemand, le paisible petit village de Schengen vous accueille au milieu des vignes millénaires qui font de la région le fleuron de la viticulture nationale.

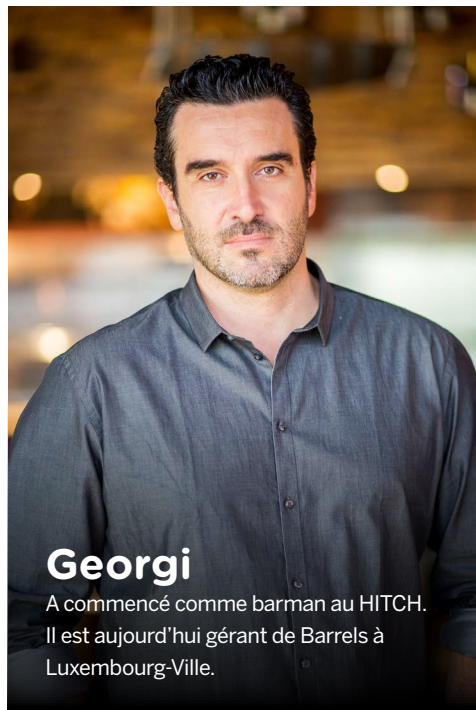
Situé à quelques pas du Musée Européen de Schengen, l'établissement est un ancien restaurant transformé en lieu de réception pour des événements privés pouvant accueillir jusqu'à 450 personnes.

Ce lieu chic et atypique bénéficie d'une complète modularité où les différents espaces peuvent être dissociés ou additionnés permettant ainsi d'organiser des manifestations variées et sur-mesure.



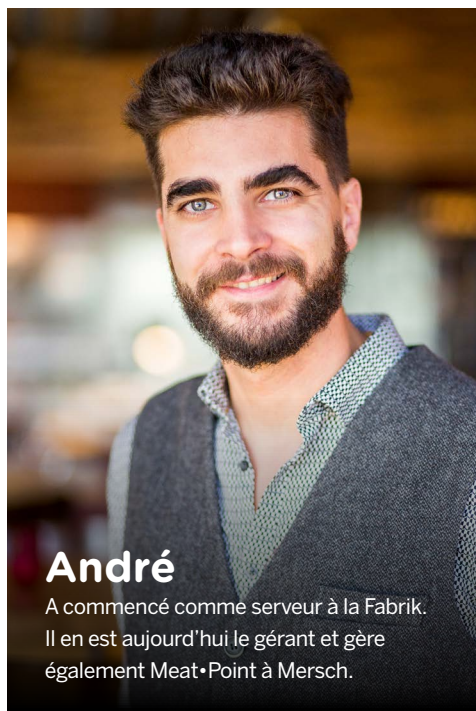
Max

A commencé comme serveur à la Fabrik. Il est aujourd'hui partenaire et directeur exécutif de tous nos établissements.



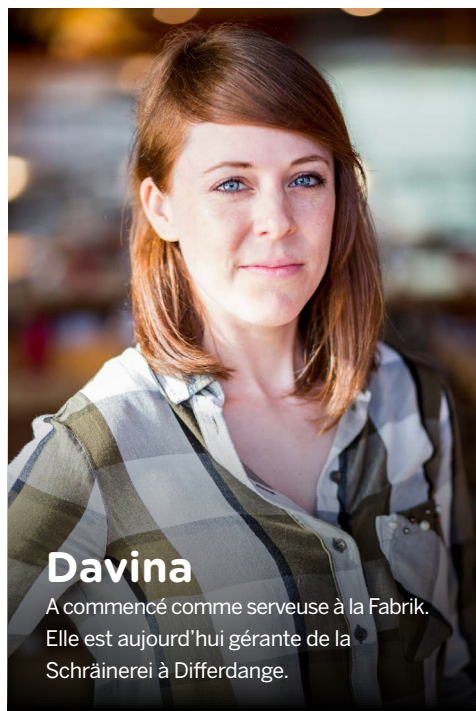
Georgi

A commencé comme barman au HITCH. Il est aujourd'hui gérant de Barrels à Luxembourg-Ville.



André

A commencé comme serveur à la Fabrik. Il en est aujourd'hui le gérant et gère également Meat•Point à Mersch.



Davina

A commencé comme serveuse à la Fabrik. Elle est aujourd'hui gérante de la Schräinerei à Differdange.

Jobs

#jobs #grow #conceptpartners #horesca

Rejoignez la grande famille Concept+Partners

Nous sommes toujours en recherche de personnes compétentes et motivées pour travailler dans nos restaurants et bars. N'hésitez jamais à nous envoyer votre CV, nous avons toujours la possibilité d'engager les profils qui nous inspirent.

Si tu as envie d'intégrer une entreprise te permettant de grandir en tant que personne et en tant que professionnel de l'Horesca, Concept+Partners est l'entreprise vers laquelle tu dois te tourner.

En plus d'un salaire attractif, tu auras un contrat à durée indéterminée de 40 heures par semaine et la réelle possibilité d'évoluer au sein d'une entreprise en constante expansion.

Tu as une personnalité ouverte ?
Tu résistes au stress en étant autonome et proactif ?
Tu es toujours de bonne humeur et tu crois dur comme fer que le travail d'équipe est la clé de toute réussite ?

Si vous désirez nous envoyer une candidature spontanée, déposez votre CV sur notre plateforme de recrutement <https://bit.ly/2xndcsS>

Nos offres d'emploi actuelles

Chef de Cuisine (h/f)

Créatif, dynamique et possédant au minimum 2 ans d'expérience dans le rôle.

Cuisinier (h/f)

2 ans d'expérience minimum dans le rôle.

Serveur (h/f)

Au moins une expérience dans le service, personnalité avenante et capable de parler plusieurs langues.

Barman (h/f)

Expérimenté, créatif ayant un bon contact avec la clientèle et capable de parler plusieurs langues.

Pâtissier (h/f)

Expérimenté, créatif et capable de réaliser petits pains, viennoiseries et desserts.

Pour postuler et voir la liste complète des offres d'emploi, rendez-vous sur la page Jobs de notre site internet, www.conceptpartners.lu/jobs

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**