

Le guide Michelin Belgique & Luxembourg 2009 paraîtra demain

«Mosconi» et «La table des Guilloux» primés

Un nouveau «Bib Gourmand» aux restaurants «Parc Le'lh» de Dudelange et «Du Vieux Château» à Wiltz

PAR RENÉ M. RAUSCH

Le guide Michelin Belgique & Luxembourg est attendu chaque année avec grande impatience aussi bien par les hôteliers et les restaurateurs que par les consommateurs. Dans son édition 2009, avec son nouveau layout, qui paraît demain, le guide rouge a sélectionné un total de 1.780 établissements dont 718 hôtels et 1.062 restaurants. Pour le Grand-Duché, il n'y a pas de grands changements excepté que le restaurant «Fridrich» a perdu son étoile et qu'il y a de nouvelles distinctions «Bib Gourmand» pour le restaurant

«Parc Le'lh» et le restaurant «Du Vieux Château» de Wiltz.

Sur douze restaurants avec deux étoiles en Belgique et au Grand-Duché, le Luxembourg peut être fier d'avoir deux restaurants avec deux macarons. Il s'agit du «Mosconi» de Luxembourg et de la «Table des Guilloux» de Schouweiler qui ont tous deux confirmé leurs brillantes performances de 2008 et restent ainsi les leaders de la restauration luxembourgeoise dans le guide rouge. Les neuf restaurants ayant reçu une étoile sont: «Manoir Kasselstey» de Roder près de Clervaux, «Favaro» d'Esch-sur-Alzette, «lea Linster» de Firsange, «la Gaihel» de la Gaihel,



(PHOTO: MICHELIN)

«Clairfontaine» de Luxembourg, «le Bouquet Garni» de Luxembourg, «Le Pain d'or» de Kockelscheuer, «Les Roses» de Mondorf-les Bains et «Toit pour Toi» de Schouweiler. De ce classement a disparu le restaurant «Fridrich» d'Esch-sur-Alzette qui a perdu son étoile et qui va prochainement fermer ses portes.

La sélection «Bib Gourmand» comprend maintenant cinq restaurants au Luxembourg. Il s'agit du «Parc Le'lh» de Dudelange, du «Lëtzebuurger Kascht-haus» d'Hellange, du «Pefferkär» d'Hun-cherange, du «Kamakura» de Luxembourg et du «Du Vieux Château» de Wiltz. Le guide Michelin propose une sélection de 114 restaurants «Bib Gourmand» en Belgique et au Luxembourg.

Le «Bib Gourmand» indique un restaurant qui propose un excellent rapport-qualité / prix.

Au Grand-Duché, 93 hôtels sont mentionnés dans le guide avec un hôtel grand luxe et tradition, quatre hôtels grand confort, quinze hôtels très confortables, 45 hôtels de bon confort, 28 hôtels assez confortables et cinq établissements classés particulièrement agréables. L'hôtel le plus coté au Luxembourg est à nouveau l'hôtel «Le Royaal» à Luxembourg.

Le guide Michelin est le guide pour tous, du restaurant trois étoiles au bistro, du palace à la maison d'hôte. Il est en vente à Luxembourg à partir de demain matin au prix de 19,33 euros.