



SZENETIPP



COTTAGE - L'hôtel Cottage à Dudelage vient d'être repris par un group de Nancy, la famille Mengin qui a réaménagé le restaurant de l'hôtel dans un style contemporain et chaleureux où le bois et le métal (symbole du passé de la ville) dominant. On y sert une cuisine traditionnelle française. A noter pour l'été que la salle est climatisée et qu'il y a deux terrasses. Adresse: rue Auguste Liesch à Dudelage. Tél.: 52 05 91. (Photo: Dave Giannandrea)



Mehr Platz, mehr Komfort

Hotel Cottage in Düdelingen unter neuer Leitung

Dort wo vor Jahren eine Schlackenhalde einen Teil des Düdinger Landschaftsbildes bestimmte, steht seit geraumer Zeit das Hotel Cottage. Nach aufwändigen Ausbauarbeiten und einer grundlegenden Renovierung präsentiert sich das Hotel Cottage in der Rue Auguste Liesch in völlig neuem Gewand. Neuer Hoteleigentümer ist die französische Gruppe „Mengin“.

Die Familie Mengin besitzt drei weitere Hotels im nahe gelegenen Nancy. Direktor des Hotel Cottage ist Florent Carvalho, dem Eric Olejniczak in allen Belangen zur Seite steht.

Drei Monate dauerten die Umbauarbeiten in der Empfangshalle, in der u.a. auch der Fußbodenbelag erneuert wurde. Statt Linoleum betritt der Kunde beim Eingang nun Holzparkett.

Das Hotel Cottage verfügt insgesamt über 45 Zimmer mit Dusche und Toilette, Kabelfernsehen und Telefon. Für bewegungsbeeinträchtigte Gäste wurden zwei spezielle Zimmer eingerichtet. Zusätzlich verfügt das Hotel über acht Studios mit Badezimmer, kleiner Küche, Kabelfernsehen und Tresor.

In der ersten Etage befinden sich die Nichtraucherzimmer. Raucher können die Zimmer im zweiten Stockwerk belegen. Ansonsten gilt im Haus Rauch-



Zahlreiche Ehrengäste hatten sich zur Neueröffnung im Hotel Cottage eingefunden.

(FOTO: RAYMOND SCHMITT)

verbot. Tierfreunde, die auf ihre vierbeinige Begleitung nicht verzichten wollen, sind im Hotel Cottage herzlich willkommen. Ein hausinterner Reinigungsservice rundet das Angebot ab.

In neuem Licht präsentiert sich auch das Restaurant. Die edle Holz- und Metallverarbeitung im neu gestalteten Restaurantbereich soll auf die industrielle Vergangenheit der Stadt Düdelingen hinweisen. Zwei große Terrassen laden an warmen Sommertagen zum gemütlichen Mittag- oder Abendessen ein.

Auf der Speisekarte des Küchenchefs stehen traditionelle französische Gerichte. Mittags wird ein reichhaltiges Buffet angerichtet und das Tagesmenü wird zum Preis von 8,40 Euro serviert.

(rsd)

Hotel Cottage
Rue Auguste Liesch
L-3401 Dudelange
Tel: 52 05 91
Fax: 52 05 76
E-Mail: cottage@pt.lu





„Hôtel Cottage“ in Düdelingen neu eröffnet

Restaurant mit gehobenen Ansprüchen



Foto: Alain Rischard

Eine neue Speisekarte, die für jeden Geschmack etwas bietet und zudem die Geldbörse schont

Düdelingen - Würde man nach der Qualität der „Häppchen“ bei der offiziellen Eröffnung des neuen Restaurants im „Hôtel Cottage“ urteilen, so könnte man behaupten, der Gastronomie-Betrieb würde an der Vorstufe zur „Haute cuisine“ stehen.

Seit der Übernahme des Hotels durch die Mengin-Gruppe aus Nancy im September 2007 wurden radikale Umbauarbeiten im Erdgeschoss des Hotels durchgeführt und die Räumlichkeiten erstrahlen seit kurzem in neuem Glanz und gemütlich in warmen Farben.

Wesentliches hat sich jedoch im Küchenbereich geändert. Anstelle italienischer, gutbürgerlicher „Hausmannskost“ präsentiert man jetzt eine variationsreiche Karte mit Spezialitäten aus der französischen Feinschmecker-Palette, dies zu Preisen (das betrifft auch die Getränkekarte), die auf die Börsen von Kunden

aus dem Minette abgestimmt sind. Einige Beispiele gefällig? Méli-mélo de filets de rougets Barbet et noix de St-Jacques, petite ratatouille et coulis de tomate für 15,90 Euro; Filet de bœuf et son foie gras à la Périgourdine, galette de pommes de terre, fricassée de champignons des bois für 19,10 Euro oder Crème brûlée à la bergamote de Nancy für 5,80 Euro.

Als Tagesmenü gibt es gleich mehrere Varianten, die preislich zwischen 8,40 und 13,50 Euro liegen, und zwar von montags bis freitags (leider ist das Restaurant an den Wochenenden geschlossen).

Am Mittwoch nun wurde das Restaurant offiziell eröffnet, in Gegenwart von Bürgermeister Alex Bodry, der Schöffen René Manderscheid und Dan Biancalana sowie zahlreicher Vertreter der lokalen Geschäftswelt. Verhindert war Jean Luc Mengin,

Vorsitzender des gleichnamigen „Groupe Mengin“ und „Maitre cuisinier de France“. Angereist jedoch waren seine Gattin Danièle, „Maitre sommelier de France“, und Sohn Jean Sébastien. Die Verwaltung des Hauses liegt in den Händen von Florent Carvalho und Eric Olejniczak, die bereits 20 resp. 12 Jahre im internationalen Hotellerie-Business tätig sind.

Bürgermeister Alex Bodry wusste die neue Restaurant-Einrichtung zu schätzen, die in Zukunft noch so manchen Touristen aus dem Ausland nach Düdelingen lotsen könnte.

In der zweiten April-Hälfte beginnt eine weitere Etappe der Renovierungsarbeiten. Dann werden in verschiedenen Phasen die Zimmer um- oder ausgebaut. FH

-> „Hôtel Cottage“ in der Düdelinger rue August Liesch, Tel.: 52 05 91.





*bonne ambiance
à l'Hôtel
Restaurant Cottage*

*Massage, Diseviscourt Ralph
et Godart Marc*



Hôtel - Restaurant
COTTAGE
Dudelange



Kockhans Rol



Dahm Jaques





*peloton
Flèche du Sud 2008*

*de g. à dr.
Bausch Gusty,
Diseviscourt Ralph,
Wurth Benn*



*Voiture-officielle
LC Kayl devant
l'Hôtel Restaurant Cottage
à Dudelange*

*dure, dure la montée
«Op der Knupp»
à Wiltz (à g. Bausch Gusty)*





Tour de table

Le bel empire Mengin

L'empire Mengin est bonhomme : il y a la vaste brasserie, Les Pissenlits, le bistrot, Vins et Tartines, plus un hôtel à Nancy-Brabois et un autre à Dudelange au Grand-duché. Etonnant en vérité, autant que discret. Jean-Luc Mengin, natif de Nancy, qui eut jadis son étoile au Goéland, s'affirma comme un spécialiste du poisson. Il rédigea avec brio un livre sur la cuisine lorraine avec Thierry Krompholtz, alors au Bellevue messin, pour les éditions Serpenoise, avant de laisser tomber la course aux étoiles et de se muer en aubergiste tranquille.

Rallié au parti de la modestie, Jean-Luc a fait de ce qui fut son bistrot annexe, agrandi de son ex-table "gastro", un lieu vaste et convivial. On sert là 250 couverts sans souffrir, entre rez-de-chaussée, étage, recoins, dans la bonne humeur. Il y a la terrasse, les banquettes de cuir, la grande armoire Art nouveau, la carte joliment mise qui renvoie aux gourmandises régionales d'antan. Bref, voilà un lieu aimable où l'on a vite ses aises en sachant qu'on peut venir là manger bon sans se ruiner.

Les mets sont de qualité, les produits viennent pour la plupart du marché voisin et les vins sont choisis avec malice par son épouse Danièle, sommelière émérite et passionnée, experte autant en Provence qu'en vallée du Rhône et en Bordeaux de classe qu'en Alsace dont elle est originaire. Gelée de lapereau et canard fumé aux artichauts, filet de sole à la dieppoise, petite friture sauce tartare, marbré de saumon et pommes de terre, matelote de sandre aux nouilles et belle tête de veau sauce gribiche sont du cousu main.

Ils s'arrosent avec verve d'un sylvaner de Mittelbergheim signé Emile Boeckel ou d'un étonnant klevener d'Heiligenstein d'Hubert et Jean Heywang, deux bouteilles de choix, tarifées à prix d'ange.

En dessert, l'exquis gratin de cerises avec sa crème glacée aux épices, le baba au rhum ou encore la meringue glacée chantilly provoquent, joliment, l'embarras du choix !

Avec Vins et Tartines, juste à côté, Jean-Luc et Danièle Mengin se sont faits plaisir, se muant de restaurateurs classiques en cavistes et bistrotiers de charme. On descendra à la cave pour goûter les tartines, croustades, petites assiettes qui arrosent les petits et grands crus du moment choisis de belle manière par Danièle. Des exemples ? Un rosé de Provence accompagnera avec brio les rillettes de saumon ou de sardines, la tapenade, comme la crème de chèvre, servis en mini tapas façon ramequins.

Mais on peut taper dans les bourgognes ou les crus du Languedoc nouvelle vague, histoire d'arroser avec plaisir la salade de viande des Grisons au foie gras, la tartine de géromé chaud flambé au marc de Gewürz ou encore celle d'abricots servie façon tarte Tatin avec sa crème glacée au lait d'amandes. En repartant, on fera un saut dans l'œnothèque plaisante du rez-de-chaussée, histoire de faire des emplettes. Les belles affaires ici ne sont pas rares.

Gilles PUDLOWSKI

Publié le 22/11/2009

