



Le restaurant Amélys est également accessible depuis la nouvelle entrée située sur le boulevard Prince Henri.



Votre garant de qualité  
[www.provencale.lu](http://www.provencale.lu)

L'adresse des professionnels des métiers de bouche



- vaisselle
- nappages
- ustensile de cuisine
- cartes menu personnalisées

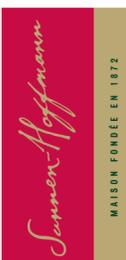
8, rue Wacquant – L-3899 FOETZ  
Tél. 37 13 90 – Fax 37 13 89  
[www.chomette.lu](http://www.chomette.lu)

**SUNNEN HOFFMANN**  
DOMAINE VITICOLE

VITICULTEUR - NEGOCIANT EN VINS  
1<sup>er</sup> Domaine Luxembourgeois en agriculture biologique

Vins fins et crématés de notre domaine viticole.  
Grand choix en vins étrangers.

6, rue des Prés | L-5441 Remerschen | caves-sunnen.lu  
Tél (+352) 23 66 40 07 | info@caves-sunnen.lu |



**L&R KOX**  
DOMAINE LAURENT & RITA KOX

6A, RUE DES PRÉS  
L-5561 REMICH  
T. (+352) 23 69 84 94  
F. (+352) 23 69 81 01  
KOX@PT.LU  
DOMAINEKOX.LU



[www.mathisbastian.lu](http://www.mathisbastian.lu)  
Vins et crémat du Luxembourg



☎ 24.69.86.1 ☎ 24.69.86.86 ✉ [info@tenotel.com](mailto:info@tenotel.com)  
🏠 223, Val Sainte Croix L-1371 LUXEMBOURG

TELEPHONE - WIFI - TELECOMMUNICATION D'ENTREPRISE



Transformation accomplie: l'écrin de bien-être

## Une cure de jouvence

Après deux ans de rénovation, l'«Hôtel Le Royal» à Luxembourg-ville

PAR ANNE GRULMS (TEXTE)  
ET SYLVAIN MUNSCH (PHOTOS)

En décembre 2014, l'«Hôtel Le Royal Luxembourg» donnait le coup d'envoi pour une rénovation approfondie de ses chambres, du «Piano Bar» et du restaurant «Le Jardin». Désormais, l'écrin de luxe a été entièrement remis au goût du jour avec de grands espaces ouverts, des finitions raffinées et une décoration d'intérieur tendance.

Dès l'entrée au lobby, les convives s'immiscent dans une ambiance de bien-être entièrement repensée. L'ouverture semble bien être le maître mot de cette rénovation de grande envergure qui se reflète à tous les niveaux: que ce soit l'accès au «Piano Bar» depuis le lobby, le restaurant Amélys (anciennement «Le Jardin») avec son nouvel accès depuis le boulevard Prince Henri, la terrasse plein sud joliment aménagée ou encore les chambres luxueuses et confortables dotées d'équipements technologiques de dernière génération. Créer un écrin de luxe, où design, technologie et bien-être sont en parfait accord, telles ont été les directives pour redorer l'hôtel cinq étoiles au cœur de la capitale. Cap sur les nouveautés.

Le «Piano Bar», un lieu de rencontre moderne et convivial

Sous la régie créative de l'architecte Adolfo Spigarelli, qui a supervisé l'intégralité du projet, le bar s'est ouvert vers le lobby afin de créer un lien direct entre ces deux espaces, d'offrir une vision transversale et lumineuse et inviter le client à déguster un cocktail ou un petit encas. Divers univers en un ont été mis

en place pour correspondre aux envies multiples de la clientèle: que ce soit dans la partie centrale des tables séparées par des parois perforées en bois, à l'entrée des canapés en cuir propices aux petits meetings entre businessmen (prises courant et USB intégrées au sol ou dans les parois), des assises confortables le long de la grande baie vitrée ou encore la «tea lounge» avec ses canapés insolites dans la nouvelle extension côté terrasse. La «tea lounge» est le parfait exemple de cette nouvelle orientation luxueuse et jeune. «Ce salon reflète une ambiance plus féminine avec des meubles design que nous avons importés d'Italie. Cet espace plus tendance se prête parfaitement à la dégustation d'un thé ou d'une gourmandise préparée par notre chef pâtissier», détaille Philippe Scheffer, directeur général de l'«Hôtel Le Royal Luxembourg».

Côté décoration lumineuse, l'éclairage joue aussi un rôle essentiel. «Un soin particulier a également été accordé aux luminaires», poursuit Philippe Scheffer. «Adolfo Spigarelli, qui a un très beau sens de l'espace, nous a conçu des luminaires exceptionnels pour nos diverses pièces. Un bel exemple en est le plafond rétroéclairé dans le «Piano Bar». Ici l'éclairage change au fil de la journée, passant du bleu en matinée, au rose en après-midi, jusqu'au bleu foncé avec ciel étoilé en soirée.»

Pour les adeptes du cigare et de la cigarette, un fumeur avec une ventilation et un échange d'air performant, dépassant même les normes requises, a été mis en place. Dans ce salon chic et cosy avec écran plat et cheminée à l'éthanol, les fumeurs peuvent savourer leur cigare dans des clubs en cuir caramélisé, sans importuner les autres clients du bar.

En termes de cocktails et rafraîchissement, la carte du bar se distingue par une belle sélection de «cocktail création» à découvrir. Même si les classiques ne sont pas listés, les barman avisés maîtrisent toute la panoplie des inconditionnels. A noter que «Le Royal» propose une centaine de whiskys dont certaines raretés de distilleries, qui n'existent plus ainsi qu'une vingtaine de gin d'ici et d'ailleurs. Une place de choix a également été donnée aux eaux-de-vie et vins luxembourgeois, que les clients venus de l'étranger découvriront avec plaisir.

Le restaurant Amélys, une adresse gourmande aux plats raffinés

En modernisant et en remodelant les divers espaces, le restaurant «Le Jardin» a également été entièrement repensé. Avec le nouvel accès depuis le parc et le changement de concept, un nouveau nom s'imposait. Ainsi l'ADN royal de la princesse Amélie et la fleur de lys ont donné naissance à l'enseigne «Amélys».

Côté plaisir gourmand, la carte regorge de plats goûteux à partager en bonne compagnie. Une place d'honneur a été donnée aux mets typiquement luxembourgeois élaborés par Bibi Wintersdorf. Ainsi les convives y trouveront la traditionnelle «Feierstengsalat mat gebrode Gromperen» (salade de bœuf, pommes de terre sautées au speck) ou encore la «Routrommelszalat mat Geessekéis» (salade de betterave rouge au fromage de chèvre). Une poignée de plats du terroir a ainsi été revisitée pour faire découvrir la richesse du patrimoine luxembourgeois. De même, les fumeurs peuvent savourer leur cigare dans des clubs en cuir caramélisé, sans importuner les autres clients du bar.

au boulevard Royal a été mis au goût du jour

## des plus exquis

resplendit dans un nouveau décor luxueux et contemporain



Pour ravir les palais des convives, la brigade prépare chaque jour des créations gourmandes qui ornent le généreux buffet du restaurant Amélys.

Laurent «Privège» du Domaine Laurent & Rita Kox. Ici aussi, «Le Royal» revêt à nouveau sa fonction d'ambassadeur pour relayer la culture culinaire luxembourgeoise.

Les clients retrouveront également une gamme étendue de vins du monde et des mets qu'ils peuvent personnaliser selon leurs envies, du choix de la cuisson, de l'accompagnement jusqu'à la sauce. Le tout pourra ensuite être préparé devant le client dans l'espace show-cooking du restaurant. Ici le client assiste à un vrai spectacle culinaire. La préparation du homard flambé devient ainsi une véritable sensation.

Pour satisfaire les palais de tout horizon, l'offre végétarienne a été peaufinée afin de proposer des assiettes créatives et variées qui vont bien au-delà

ainsi qu'un bout de patrimoine en forme d'une spécialité luxembourgeoise: le «Bamkuch» servi en mignardise.

Spacieuses, ces pièces se prêtent tant pour un séjour d'affaires que loisirs. Ainsi les hommes d'affaires apprécieront le coin bureau avec de multiples prises et de connectiques. Les femmes seront ravies de découvrir le dressing ainsi qu'une salle de bains moderne avec miroir anti-buée.

Cette rénovation de grande envergure a également permis de créer une chambre pour personnes à mobilité réduite qui correspond aux normes exigées en matière d'espace et d'accès tout en privilégiant des finitions de luxe.

Côté technologie, un système domotique avec écran tactile a été encastré juste au-dessus de la table de chevet. Ainsi les hôtes peuvent désormais tout contrôler depuis leur lit: qu'il s'agisse d'allumer, d'éteindre ou de régler la température de la pièce, de changer l'éclairage ou de créer une ambiance personnalisée, tout se fait de manière centralisée. Véritables écrins de bien-être et de confort, ces grandes chambres promettent à leurs hôtes des séjours où luxe et confort sont en parfait harmonie.

Ainsi l'«Hôtel Le Royal Luxembourg» a accompli une transformation complète de ses intérieurs en optant pour un design moderne et aérien, des volumes généreux et une ambiance encore plus luxueuse. Une cure de jouvence des plus exquis pour cet écrin royal qui ravit les convives d'ici et d'ailleurs.

«Hôtel Le Royal Luxembourg»  
12, boulevard Royal – L-2449 Luxembourg  
Tél. 24 16 16-1  
[reservations@leroyalluxembourg.com](mailto:reservations@leroyalluxembourg.com)  
[www.leroyalluxembourg.com](http://www.leroyalluxembourg.com)



8A, Konsdrefstrooss  
L-6230 BECH  
Tel. 43 68 42

[www.freelance-vins.lu](http://www.freelance-vins.lu)

Merci pour votre confiance



PIANO BAR  
LE ROYAL LOUNGE

NOW  
OPEN

AMELYS  
LE ROYAL RESTAURANT

En plus des chambres entièrement rénovées, l'Hôtel Le Royal vous invite à quelques découvertes d'exception. Amélys, le tout nouveau restaurant, vous propose une cuisine traditionnelle au naturel dans un cadre somptueux. Le Piano Bar vous accueille dans un espace sublimé par ses ambiances lumineuses et musicales uniques.

Le Royal Hotels & Resorts - Luxembourg  
12 Boulevard Royal • L-2449 Luxembourg  
T (+352) 24 16 16 1  
[restauration@leroyalluxembourg.com](mailto:restauration@leroyalluxembourg.com)  
[www.leroyalluxembourg.com](http://www.leroyalluxembourg.com)

Le ROYAL  
HOTELS & RESORTS - LUXEMBOURG