



Avec l'arrivée des beaux jours, les «Deux Gros» invitent les convives à venir savourer leurs plats sur leur grande terrasse.



Toutes les semaines, le chef Christian Baillie propose ses délices du moment qui mettent toujours à l'honneur les produits frais de saison.

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

Depuis février de cette année, le restaurant «Aux Deux Gros» à Schiffflange a ouvert ses portes aux amateurs d'une cuisine goûteuse et généreuse. Un écrin de découverte et de plaisir gourmand qui s'adresse résolument aux bons vivants qui souhaitent savourer leurs mets de façon totalement décomplexée.

La création de cette adresse gourmande, c'est toute une histoire. Une histoire d'amitié, de goûts, de plaisir, fondée sur l'initiative de Cyrille Schneider et Xavier Goetschy, l'un Lorrain, l'autre Alsacien.

Tous les deux affichent déjà une belle expérience dans le commerce. Cyrille Schneider, pour sa part, gère avec son beau-frère le restaurant «L'adresse» dans la rue Notre-Dame à Luxembourg-ville où il a rencontré Xavier, qui détient la boutique voisine «Les Nouveaux Ateliers» qui se spécialise dans la conception de costumes et de chemises sur-mesure. Tous les deux fins gourmets, grands mangeurs et passionnés de gastronomie décident de s'associer et de créer un restaurant de cuisine populaire aux assiettes généreuses.

En réfléchissant au nom de l'enseigne, les deux entrepreneurs avaient envie de transcrire leur passion pour la

bonne cuisine, d'intriguer le public et de jouer sur le côté comique et affectif. S'appellent tendrement entre eux «gros», le choix du nom fut vite clair. «Aux Deux Gros» sera l'adresse gourmande et conviviale de tous ceux qui ont envie de passer un bon moment autour de spécialités culinaires alsaciennes à découvrir avec appétit.

Pour séduire cette clientèle avec une cuisine savoureuse et généreuse, Cyrille et Xavier ont parfait leur équipe avec un gastronome expérimenté qui a notamment été élu meilleur chef de Metz: le chef cuisinier et pâtissier Christian Baillie. Pas un inconnu au Luxembourg, ce chef ravissait déjà les gourmets à «La Mirabelle» et à la «Goethe Stuff» avant de rejoindre «Aux Deux Gros» à Schiffflange. Aperçu de ses envies.

#### Une cuisine savoureuse à la générosité alsacienne

Chez «Aux Deux Gros», toutes les saveurs de la cuisine alsacienne sont réunies dans de belles assiettes bien copieuses. Arborant toute la richesse et diversité que cette gastronomie des bons vivants a à offrir, les papilles des convives frétilent déjà dès l'annonce des planchettes apéritives. Pour cette belle mise en bouche, Christian Baillie propose ses assiettes de tartines avec diverses déclinaisons de toasts, comme la tartine alsacienne, façon tarte flambée, un toast à l'italienne, ou d'autres sug-



«Aux Deux Gros» transcrit la passion pour les assiettes généreuses.

gestions de saison et du terroir. Pour les plus grands froids ou les envies carnivores à partager, la «Terrine des Deux Gros» vaut certainement le détour. Ce plat riche à base de viande de porc est préparé maison. De même, pour le foie gras maison que le chef prépare à sa façon et que les convives peuvent déguster avec une confiture de poivrons et des toasts briochés.

Parmi les spécialités de la maison citons le caquelon au munster avec ses pommes rôties gratinées au munster et servis avec sa charcuterie et son munster. Le «Bibeleskäs met gebräuderd», un fromage blanc à l'alsacienne servi avec des pommes de terres rôties, de la charcuterie et du munster, est un autre de ces mets goûteux proposé par les «Deux Gros».

Incontournable de la carte: la tarte flambée. Moelleuse et croustillante à la fois, ce plat typiquement alsacien est dé-

Cuisine décomplexée et ambiance conviviale

## L'adresse pour les vrais bons vivants

Le restaurant «Aux Deux Gros» à Schiffflange ravit ses

convives avec une gastronomie traditionnelle française

cliné en diverses saveurs, comme la gratinée, celle au munster, la chèvre ou encore la forestière.

Dans l'air du temps et parce qu'ils sont tellement appétissants et que l'on peut les décliner à foison, le chef propose également une sélection de burgers dont sa touche personnelle «La préférence des Deux Gros», servie avec du haché de veau au lieu du haché de boeuf, du foie gras maison, une galette de pomme de terre et une sauce maison. Un délice bien copieux qui sera indéniablement le coup de coeur des grands mangeurs.

Côté légumes rafraîchissantes, la carte affiche une belle sélection de salades, allant de la salade alsacienne, la paysanne jusqu'à la pugliese. Un choix qui se verra bientôt agrémenté par des déclinaisons plus légères comme les mélanges de crudités ou la salade de la mer qui figurera prochainement sur la carte d'été. On y retrouvera également les tartares de boeuf, de saumon et de thon que l'on pourra combiner selon les envies en formule duo.

Les amateurs de viande seront ravis de découvrir les diverses propositions du chef allant de la bouche à la reine, le cordon bleu de veau et sa crème champignon, le filet de boeuf Rossini avec son foie gras maison, les incontournables rognons de veau à la moutarde à l'ancienne jusqu'aux carpaccios dont le carpaccio de boeuf gourmand, avec ses copeaux de foie gras, sa roquette et son



Le tartare de boeuf cru est servi avec des frites maison et de la salade. Le chef le propose aussi en version poêlée (mi-chaud, mi-froid).

huile de noix, fera le bonheur des yeux et du palais. Et pour ceux qui ont envie d'un délice du moment, ceux-ci pourront piocher dans les suggestions de la semaine mettant toujours à l'honneur les produits frais de saison.

Pour finir en beauté, rien de tel qu'une tarte flambée et sucrée aux pommes ou pourquoi pas celle flambée à la banane et au nutella. Mais Christian Baillie, talentueux pâtissier, a également élaboré de belles suggestions de desserts qui sont tous préparés maison. Ainsi les friands pourront se laisser tenter par le gratin de framboises chaud-froid, le nougat glacé au miel d'acacia avec son coulis de fruits rouges ou encore le fondant au chocolat et sa boule de glace vanille.

Et pour ceux qui raffolent des spécia-

lités alsaciennes, le fameux «Kugelhopf» glacé au marc de Gewurztraminer est également un véritable péché mignon.

Avec l'arrivée des beaux jours, les «Deux Gros» invitent les convives à venir savourer leurs plats en plein air sur leur grande terrasse et à déguster leurs belles cuvées alsaciennes. Bon appétit ou comme on dit en alsacien «A güater»!

Restaurant «Aux Deux Gros»  
11-17, rue Basse - L-3813 Schiffflange  
Tél. 26 53 01 98  
www.auxdeuxgros-restaurant.com  
contact@auxdeuxgros-restaurant.com  
Ouvert tous les jours 7/7 midi et soir de 11.45 à 14.30 heures et de 18.30 à 22.30 heures.



Le classique incontournable: la tarte flambée nature, juste saupoudrée de fromage blanc, de crème, d'oignons et de lardons.



Autre spécialité indispensable: la choucroute garnie. Servie hiver comme été, ce plat typiquement alsacien ravit les gourmets de tout horizon.

**Comptables**  
Conseils ASSOCIÉS LUXEMBOURG

Comptabilité  
Gestion des salaires  
Conseils et fiscalité  
Aide à la création de sociétés  
Commissaire aux comptes

Bureaux à  
Everlange et Steinsel  
Tél: 26 61 39 80

MANUEL  
**CARDOSO**

Visitez notre  
salle d'exposition  
de 2800m<sup>2</sup>

HORAIRES D'OUVERTURE  
Du Lundi au Vendredi: 8h-12h / 13h-18h  
Le samedi matin: 8h-12h

241, rue Pierre Ganssen  
L-4570 Nieder Korn  
Tél: +352 48 89 20 - 1  
Fax: +352 48 89 20 70  
www.cardoso.lu

Un partenaire de confiance qui vous guidera avec son expérience dans vos projets de rénovation ou de nouvelles constructions



«Aux Deux Gros», le cadre est chaleureux et cosy. Des nappes à carreaux rouge et blanc ornent les tables et le mélange de mobilier contemporain et vintage ainsi que les portraits de célébrités bien portantes accrochés au mur donnent à cette adresse gourmande le côté bon vivant et convivial ambitionné par les deux associés.



de mobilier contemporain et vintage ainsi que les portraits de célébrités bien portantes accrochés au mur donnent à cette adresse gourmande le côté bon vivant et convivial ambitionné par les deux associés.

vinoteca.lu

- 3000 vins différents
- 200 vins luxembourgeois
- 30 pays différents
- vieux millésimes
- dégustation libre



23, rue du Nord / coin côte d'Eich L-2229 Luxembourg  
T +352 266 838 43  
info@vinoteca.lu www.vinoteca.lu

AUX DEUX GROS



Gastronomie française et Spécialités alsaciennes

13-17, rue Basse - L-3813 Schiffflange  
Tél. 26 53 01 98

**PROSYS**  
www.prosys.lu 4603111

EPICES  
CAFES  
SAVONS  
PRODUITS  
SANITAIRES

SCHWARTZ DISTRIBUTION s.a.r.l.

Adelya  
Alsopro Hygiène

Romacafé Seeger

103, rue de Mamer - L-8081 Bertrange  
Tél. 621 26 82 01  
sdist103@gmail.com

**Bâloise**  
Assurances

Martine WAGNER  
Agence Générale

282, av. Gaston Diderich  
L-1420 Luxembourg  
Tél. 31 44 31 • GSM 691 899 753  
agence.wagner@baloise.lu

Artisan Kern  
LE GOÛT DE LA QUALITÉ  
VIANDE EN GROS

Z.A.R.E. EST  
L-4385 EHLERANGE  
Tél. 26 17 95-1

LA PROVENCE  
LA PROVENCE

Votre garant de qualité  
www.provence.lu

**LINKGEL**

PAUL LINK S.a.r.l.  
ALIMENTATION EN GROS

TÉL. 31 00 15 • FAX 31 04 25 • E-MAIL: LINKGEL@PT.LU  
23, RUE DE KEHLEN • L-8235 MAMER • LUXEMBOURG