

De l'apéro gourmand aux soirées à thèmes

Crêpes, cidres et convivialité

La brasserie fine bretonne «Matelots» à Luxembourg-ville régale les marins de tous horizons

PAR ANNE GRULMS

Fin de l'année dernière, Jean-Baptiste Seror ouvre la brasserie fine bretonne «Matelots» au 7, rue Louvigny à Luxembourg-Ville. Une escale gourmande pour tous les amoureux de crêpes traditionnelles et de galettes au sarrasin.

Ambiance cosy, boiseries claires et déco marine, la brasserie fine bretonne «Matelots» invite les convives à y savourer une galette et un bol de cidre dans une ambiance conviviale. Maître des lieux, Jean-Baptiste Seror, le chef de brigade originaire de Ille-et-Vilaine, met à l'honneur la culture culinaire du terroir breton. Ainsi, seuls les bons produits de cette région et de partenaires de confiance seront transformés en plats goûteux et proposés à la vente au coin épicerie fine.

Des produits des terres bretonnes

Pour ravir les palais de ses hôtes et leur faire découvrir la richesse et la diversité de la terre bretonne, Jean Baptiste Seror a sélectionné des produits de qualité auprès de divers producteurs artisanaux en Bretagne.

Ainsi, pour le cidre, Jean-Bastiste a choisi deux grands fournisseurs de cidres artisanaux, dont le cidre Sorre (de la cidrerie Chapron située près du barrage de la Rance) et le cidre Nicol (située dans le Golfe du Morbihan) qui produit entre autres le crémant «Royal Guillevic» estampillé «Label rouge».



Jean Baptiste Seror a sélectionné des produits de qualité auprès de divers producteurs artisanaux en Bretagne. (PHOTO: SERGE WALDBILLIG)

Côté terre, les gourmands pourront découvrir la langouille AOP (de la langue de porc très épicé), du pâté de foie bio et du pâté de campagne bio ainsi que les Fruipotines, un subtil mélange de fruits et de fleurs préparées au pays de légende de Merlin l'enchanteur. Parmi les délices de la mer, citons la fameuse sardine de Bolinche qui arrive en direct du port de pêche «La Pointe de Penmarch» et les rillettes de maquereau ou de saumon. Tous ces produits de qualité, que l'on ne retrouvera pas en grande surface, peuvent se déguster au «Matelots» et sont également disponibles au coin épicerie fine de la brasserie.

Une cuisine goûteuse et variée

Désireuse d'immiscer leurs convives dans les plaisirs gourmands de la cuisine bretonne, la brigade s'attache à préparer ses crêpes et ses galettes selon la tradition bretonne, c'est-à-dire avec une fermentation lente et naturelle de la pâte. La pâte ainsi obtenue sera sans gluten pour le plus grand bonheur des consommateurs allergiques.

A la carte, les gourmands pourront choisir parmi une belle sélection de crêpes et de galettes, comme la «brio-chine», une galette aux noix de Saint-Jacques et à la sauce Noilly Prat ou une galette généreusement garnie

d'une souris d'agneau. Tous les jeudis, le chef prépare le homard breton à déguster seul ou en menu. Du lundi au vendredi, la brigade propose son menu du jour avec diverses compositions possibles et l'incontournable «Fish & Chips» les vendredis.

Pour se divertir après une longue journée de travail, le «Matelots» invite à l'happy hour en toute convivialité et à la bonne franquette. Au bar ou en salle, les convives pourront découvrir lors d'apéros gourmands les produits de l'épicerie fine, telles que les huîtres ou sardines.

Les gourmands seront également ravis d'apprendre que le service est assuré en continu de midi à 22 heures (jusqu'à 23 heures le week-end) et que la brigade propose tous ces plats également en commande à emporter.

Une multitude d'événements

Au cœur de l'écrin marin, Jean Baptiste y a installé un piano qui invite les divers artistes et même les clients à s'y produire. Ainsi, tous les vendredis, le «Matelots» se transforme en petite salle de concerts avec des styles de musique allant du jazz, de la musique bretonne aux rythmes cubains.

Un lieu qui se prête également aux diverses soirées à thème. Que ce soit la projection d'un concert sur écran géant ou un groupe en live, le «Matelots» voyage de port à port pour faire découvrir les divers styles musicaux et culinaires. Les locaux de la brasserie peuvent également être privatés pour



Le maître des lieux, Jean Baptiste Seror (à droite) et Sébastien Lang, le chef de cuisine. (PHOTO: S. WALDBILLIG)

des soirées familiales ou de société avec un menu adapté selon les envies des convives.

Pendant les week-ends, les gourmands pourront s'installer pour un brunch convivial avec des crêpes et omelettes au rendez-vous. Pour les amateurs de plats plus diététiques, la brigade proposera aussi des mélanges spéciaux de céréales. Et avec l'arrivée des beaux jours, les gourmands pourront savourer toutes ces délicatesses en terrasse.

Immersion en terre bretonne et partage de divers styles de musique, le «Matelots» invite les marins de tous horizons à se laisser embarquer pour une aventure gourmande avec à chaque escale, un concert, et à chaque port une cuisine à découvrir. «Kalon digor!» (Bon appétit!)

Brasserie fine bretonne Matelots
7, rue Louvigny, L-1946 Luxembourg
Tél. 22 88 66
www.brasserie-matelots.com / contact@brasserie-matelots.com

LA PROVENCALE
VOTRE GARANT DE QUALITÉ
www.provencale.lu
L'adresse des professionnels des métiers de bouche

RELAI DES CAVES
9, rue du chemin de fer
L-5341 MOUTFORT
Tél. 719 888
Fax: 719 888 4
e-mail: relais@vo.lu
www.relaisdescaves.lu



Un lieu qui se prête également aux diverses soirées à thème.

La Brasserie Matelots,
ouverte depuis peu à Luxembourg,
vous propose de délicieuses galettes
et crêpes bretonnes
à deux pas de la place d'Armes,
le tout dans un cadre atypique et soigné!

RELAI DES CAVES
9, rue du chemin de fer
L-5341 MOUTFORT
Tél. 719 888
Fax: 719 888 4
e-mail: relais@vo.lu
www.relaisdescaves.lu

Brasserie Matelots
7, rue Louvigny 1946 Luxembourg
Ouvert du lundi au samedi,
de 11h à 1h en continu
Tél. 22 88 66
contact@brasserie-matelots.com

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

signa
sécurité alimentaire