

Déroulement de l'événement

- Seront présents des restaurants proposant des plats différents (entre 10€ et 15€) ainsi que des vigneronns et grands chefs cuisiniers
- Grand pavillon central avec 360 places assises (non fumeur) sous lequel vous vous sentirez à l'aise comme dans un restaurant
- Les paiements aux différents stands de restaurateurs et vigneronns peuvent s'effectuer en cash ou carte bancaire selon le stand
- Show-cooking : 5 € par assiette et sur remise d'un jeton. **L'intégralité des recettes sera reversée à une association caritative**

Avec l'aimable soutien de Rak Porcelain & Fleurs Kill

Animations

- Journée animée par Mike Fandel et Christian Schmit
- Les shows - cooking seront filmés par MediaBox et retransmis sur des écrans
- Château gonflable
- Animations musicales par Fernand NEUMANN et Daniel



La mobilité pendant les events, pensez-y et ne réfléchissez plus où stationner votre voiture !

Infos via le QR Code



Shows-cooking

11:00 Ouverture des chalets de dégustation

12:00 Ouverture officielle

12:45 **KimKevin DE DOOD**

Executive Chef « Schengen Lounge Luxembourg Pavillon » Expo 2020 Dubai

Executive Chef « Saint Pierre** » Singapore
2 Étoiles Michelin 2023

Executive Chef à La Villa Pétrusse Luxembourg
Maqueraux légèrement fumé, lait ribot au wasabi, huile de gingembre et aneth, crème céleri rave

14:15 **Peter KOERNER, Chef Étoilé avec Léa LINSTER, Chef Étoilée et unique Femme « Bocuse d'Or Winner »**

Pistou d'été, pommade au basilic

15:45 **René KERTZ, Community Catering Team avec Victor THILL, Chef de cuisine de l'Ambassade du Luxembourg à Paris**

Saveurs Croisées : le « Faux » Filet (ni bœuf, ni poisson) et sa ballotine fermière

17:15 **Gilbert WELTER, ex-membre Eurotoques et auteur de livres de cuisine/grillades avec Kevin MARCHETTI, ancien élève de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg et Chef exécutif de renommée internationale**
Duo de volailles, croustillant de caille fumée, salade de prunes

Victor THILL : Précédemment à la Monnaie de Paris avec Guy Savoy qui a été nommé pour la 8^{ème} fois meilleur restaurant du monde et a déjà eu 3 et maintenant 2 étoiles au Guide Michelin et 5 toques d'or ainsi que 20/20 au Gault et Millaut.

Kevin MARCHETTI : Fort de son expérience sur trois continents, il a perfectionné son art en Asie (Vietnam, Japon), en Afrique (Tanzanie) et en Indonésie (Jakarta). De retour en Europe, il a également laissé son empreinte culinaire au Luxembourg et dans plusieurs autres pays européens. Rejoignez-nous pour une aventure gastronomique inoubliable, orchestrée par un maître de la cuisine mondiale.

Open Air Restaurant

Le plus grand de la Grande Région

Dimanche 06 juillet 2025

MONDORF-LES-BAINS



Restaurants

Chalet 2 : MONDORF Domaine Thermal

- Ceviché de cabillaud, sauce vierge gourmande, condiment guacamole juste relevé, foccacia et sorbet safran

Chalet 4 : Restaurant AM KRAELTGEN

- Galettes de pommes de terre, tartare de tomates, roquette et parmesan
- Galettes de pommes de terre, saumon fumé et sauce à l'aneth

Chalet 5 : Café am Heim

- Cocktails avec et sans alcool

Chalet 6 : Restaurant Muomina

- Tataki de thon sauce sésame
- Salade de fraises à la menthe

Chalet 8 : Gusto Naturale

- Demi lunes aux asperges faite à la main, la bella Panzanella
- Prosecco, Apérol Spritz

Chalet 10 : Taverne Victor Hugo

- Pain farci avec saucisse « Alheira » et fromage d'île des Açores
- Tentacule de poulpe grillé avec pomme de terre au four
- Sangria

Chalet 11 : Die Wildmanufaktur

- Burger de gibier avec frites
- Vins

Chalet 13 : Formaticus

- Assiette de fromages mixtes
- Sandwichs à la raclette
- Vins de Domaines Vinsmoselle

Chalet 14 : Mondo del Caffè

- Cafés, cacao, thés, espresso Martini
- Diverses tartes flambées sucrées

Chalet 15 : Luxlait

- Glaces

Chalet 16 : La Bottega - Gudde Kascht

- Pasta bolognese, végété, pesto
- Crêpes chocolat, sucre, cannelle ou confiture
- Ice tea maison (fruits ou tonic)

Chalet 18 : CASINO 2000, Restaurant les Roses

- Truite de la Vallée de l'Our marinée au curcuma, pickles de fraises, radis lactofermentés des Jardins Kalendula à Altwies, pain feuilleté au charbon végétal

Chalet 19 : Restaurant KOHN (paiement juste en cash)

- Soupe de poissons - crustacés (Rouget, Bar, Cabillaud, Saint Jacques & Scampi), crème rouille, croûtons, Affila Cress

Chalet 21 : Villa Pétrusse, Luxembourg

- Tataki de sandre, Ponzu aux tomates, Tomates cerise et concombre

Chalets 23 et 24 : Boucherie Kirsch

- Mini pain aischener, mettwurst, cervelas fromage, mini pain hamburger
- Côte à l'os, sauce Chimichurri
- Joue de boeuf, sauce au pinot noir, purée

Boissons

Mammejongen asbl

- Bières, soft et eaux Rosport



Vignerons

Chalet 1 :

Domaine Henri RUPPERT
Vins et créchants

Schengen

Chalet 3 :

Domaine Claude BENTZ
Vins et créchant

Remich

Chalet 7 :

Caves GALES
Vins et créchants

Ellange

Chalet 12 :

Lux Confrérie des Grands Vins de Bourgogne

Weiler-la-Tour

Vins et créchants de Bourgogne, champagne

Chalet 17 :

Caves René BENTZ
Vins et créchant

Wellenstein

Chalet 22 :

Domaine Viticole Krier-Welbes
Vins et créchants biologiques

Ellange

ALLEMAGNE

Chalet 9 :

Weinhaus Piemonte
Vins et champagne, antipasti

Saarbrücken

Chalet 20 :

Weingut Markus Molitor
Vins

Zeltingen - Rachtig