

NEUER LOOK
NEUE ATMOSPHÄRE

Aus **PANORAMAARNECH**
restaurant & pizzeria
wird
Madeleine
Bistro & Restaurant

das Restaurant ändert seinen Namen

Das Madeleine Restaurant begrüßt Sie ab September in einer neuen Atmosphäre mit luxemburgischer Küche, aber auch mit Klassikern wie hausgemachte Pizza und Burger des Labels Lux'm Burger. Des Weiteren finden Sie auch eine Auswahl an vegetarischen Speisen auf unserer Karte.



Das Madeleine Bistro bietet gemütliche Atmosphäre im Erdgeschoss für die Kaffeepause mit süßem Gebäck, welches frisch von unserer Konditorin zubereitet wird, aber auch herzhaften Snacks für den kleinen Hunger.



Wir feiern
BRADERIE

05. - 06. SEPTEMBER 2020

JEDER KUNDE ERHÄLT EIN GLAS
CRÉMANT GRATIS AB 11:00 UHR!



MADELEINE BISTRO & RESTAURANT | info@madeleine-restaurant.lu | +352/26 90 46 95
TÄGLICH GEÖFFNET

Standort: ehemaliges Restaurant Panorama Maarnach im A-Block der Nordstrooss Shopping Mile Marnach

DIE NORDSTROOSS —
DAS SIND WIR

SHOPPING MILE MARNACH — **NORDSTROOSS**

WIR STELLEN VOR

IM GESPRÄCH: MICHAEL DELECOURT VOM
RESTAURANT MADELEINE

Madeleine
Bistro & Restaurant

Wie fing Ihre Leidenschaft für das Kochen an?

Ich stamme aus ziemlich einfachen Verhältnissen und meine Eltern haben sich relativ früh scheiden lassen. Sehr früh habe ich aus der Not heraus begonnen mir Gedanken zu machen, wie wir uns das gönnen können was andere Leute sich im Restaurant und auch sonst gönnen. Heute noch ist es mir wichtig meine Speisekarte für jeden zugänglich zu machen, unabhängig vom Einkommensniveau unserer Gäste.

Wie haben Sie Ihren Traum zur Wirklichkeit gemacht?

Mit 14 habe ich meine Ausbildung in einem «Lycée hôtelier» im Norden Frankreichs begonnen. Beim Militärdienst wurde meine Arbeitsweise geprägt. Danach habe ich wenige Monate in England gearbeitet, bevor ich dann auf das Festland zurückgekehrt bin, wo ich anfangs 7 Jahre lang in der Brasserie Léo Wagon in Belgien angestellt war. Danach habe ich 3 Jahre in einem Brüsseler Lokal gearbeitet.

2004 hat mich die Reise nach Luxemburg gebracht und nach diversen Etappen wurde ich 2008 sesshaft im Bistro 1865 in Clervaux, wo ich die Küche geleitet habe. 2017 wurde uns hier die Auszeichnung „BIP Gourmand“ (eine Auszeichnung für anspruchsvolle Küche zu moderaten Preise) vom berühmten Guide Michelin verliehen.

Haben Sie neben dem Kochen noch andere Leidenschaften?

Ich liebe es, zu reisen. Ich habe bereits alle Kontinente bereisen können und bin immer wieder begeistert wie neue Kulturen mich inspirieren. Und selbstverständlich bringe ich neue Ideen für meine eigene Küche von meinen Reisen mit, ob ich mit neuen Gewürzen experimentiere oder neue Gerichte entwerfe. Ansonsten lebe ich die Leidenschaft des Kochens ganz aus, dies sogar zuhause, wenn andere abends abschalten, habe ich das Glück meine Passion in der heimischen Küche ausüben zu können und für meine Frau, die mir seit 17 Jahren bereits zur Seite steht und meine Kinder zu kochen. Ohne das Verständnis meiner

Frau wäre dies alles nicht möglich. Sie erlaubt mir einen Lebensausgleich und hat immer Verständnis für jegliche Belastungen, welche mein Beruf mit sich bringt.

Was ist Ihre Philosophie?

Das Wichtigste ist, den Kunden etwas Authentisches anzubieten. Ich möchte mit einer bunten Karte ein möglichst großes Publikum glücklich machen.

Ich habe Ende 2019 im Restaurant, damals noch mit dem Namen "Panorama", angefangen und Anfang 2020 die Karte gleich überarbeitet. Wir bieten jetzt vegetarische Gerichte an, zum Beispiel ein Gemüsecurry mit Mango oder einen Bio-Camembert. Es gibt typisch luxemburgische Speisen, wie die berühmte Bouneschlupp oder eine Paschtët mit Suppenhühner vom Meyrishaff welcher uns wöchentlich frisch beliefert, sowie eine große Auswahl von Burgern, unter anderem den klassischen Cheeseburger, einen Lachsburger oder auch einen Tofuburger. Natürlich findet man auch klassische Fleisch- und Fischgerichte – von der Forelle bis zum Rumpsteak – und eine impressionable Auswahl an Pizzen.

Als Partner der Kampagne „Sou schmaacht Lëtzebuerg“ arbeiten wir viel mit regionalen Partnern zusammen, sodass unsere Gerichte aus lokalen Produkten entstehen. Sehr wichtig ist uns auch, dass Gerichte in allen Preisklassen vorhanden sind und dass das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, sodass jeder bei uns willkommen ist.



Michael Delecourt

