

LUXEMBOURG

# LA CRISTALLERIE



## La ristallerie

LE PLACE D'ARMES

18 Place d'Armes  
L-1136 Luxembourg  
Tél. : +352 27 47 37 42 1  
[www.la-cristallerie.com](http://www.la-cristallerie.com)



La Cristallerie, restaurant de l'hôtel Le Place d'Armes, est située en plein cœur de la ville de Luxembourg.

Le chef Fabrice Salvador, originaire de Toulouse, nous offre une cuisine inspirée par des produits d'excellence. Il en a la maîtrise parfaite et s'exprime avec justesse.

Rien ne le prédestinait à la cuisine, son père est musicien et sa mère est antiquaire. Fort heureusement pour nous, sa grand-mère était une cuisinière hors pair et il aimait l'assister dans la préparation du déjeuner du dimanche, cette tradition dominicale du repas en famille lui tient aujourd'hui encore à cœur.

L'expérience que Fabrice a acquise auprès de grands chefs français ainsi que l'ouverture sur une cuisine du monde qu'il a pu trouver dans les différents postes occupés à New York, à Singapour ou en Russie lui ont conféré cet art de sublimer les produits par des touches originales et sûres acquises au fil du temps.

Sa cuisine des produits saisonniers qu'il condimente par des souvenirs de voyage est une expérience unique.

Fabrice croit à la simplicité visuelle et gustative des plats. Les artifices sont inutiles, il revient à l'essentiel. Un plat avec cinq ou six éléments se doit d'être équilibré et parfait, « il ne faut pas brouiller les pistes ». Les meilleures œuvres sont celles qui sont faciles à comprendre.

Fabrice est définitivement un artiste dont les créations révèlent ses qualités humaines.

Ses assiettes nous permettent de découvrir un homme plein d'humour et généreux.

Restaurant La Cristallerie at the Le Place d'Armes hotel is located at the very heart of Luxembourg city and is where Toulouse-born chef Fabrice Salvador serves up a cuisine inspired by the very finest of ingredients, expertly crafting them with great precision to create wonderful dishes.

With a musician father and a mother who was an antiques dealer, he doesn't come from what you might call a culinary family, but fortunately for us, his grandmother was an outstanding cook and he used to enjoy helping her prepare Sunday lunch for the family to enjoy together - a tradition of which he is still very fond.

The experience that Fabrice gained working alongside some of France's top chefs and the insight into global cuisine that he got from the various positions he held in New York, Singapore and Russia allowed him to develop this art of enhancing ingredients with original and failsafe touches that he had acquired over the years.

Indeed, his cuisine, which involves taking seasonal ingredients that he then seasons with memories of his travels, is a unique experience in itself.

Fabrice believes in keeping his dishes visually simple and not making the flavours too complex. He sees no point in unnecessary bells and whistles and likes to strip things back to the basics. A dish containing five or six components should be balanced and perfect - "you shouldn't muddy the waters", he maintains. The best creations are those that are easily understood, and Fabrice is certainly one artist whose works offer an insight into the person he is - a generous man with a great sense of humour, if his dishes are anything to go by!







# Ris de veau fermier, câpres sauvages

## Recette pour 4 personnes

### Ingédients

800 gr de ris de veau  
80 gr d'anchois du Cantabrique et 20 gr pour la présentation  
1 cœur de romaine  
20 gr de câpres sauvages et quelques-unes pour la présentation  
pm feuilles de câpres sauvages  
1 échalote  
pm feuilles de basilic  
1 citron vert  
70 gr de beurre pour la sauce  
30 gr de beurre pour la cuisson  
pm sel  
pm poivre

### Préparation

Tremper les ris de veau dans de l'eau glacée et vinaigrée pendant 4 h. Détailler 4 belles noix. Blanchir à l'eau salée 5 min, presser une nuit.

Réaliser la sauce :  
rincer puis mixer les anchois au sel en ajoutant 70 gr de beurre fondu, les câpres à l'huile, 20 gr de vinaigre de xérès et un peu d'eau. Saler, réserver.

Tailler de fines tranches d'échalotes et rouler au citron vert.

Cuire le ris de veau, bien dorer au beurre, saler, poivrer.

### Dressage

Verser un peu de sauce au fond de l'assiette, disposer le ris de veau tranché en deux et les condiments sur le dessus.

## Serves 4

### Ingredients

800g sweetbread  
80g Cantabrian anchovies plus 20g to serve  
1 Romaine lettuce  
20g wild capers plus a few to serve  
wild caper leaves to taste  
1 shallot  
basil leaves to taste  
1 lime  
70g butter for the sauce  
30g butter for cooking  
salt to taste  
pepper to taste

### Preparation

Soak the sweetbread in iced water with vinegar for 4 hrs. Chop 4 nice fillets. Blanch in salt water for 5 mins and press overnight.

To make the sauce:  
Rinse and mix the anchovies with the salt, adding 70g of melted butter, the capers in the oil, 20g of sherry vinegar and a little water. Salt and leave to one side.

Cut the shallots into fine slices and roll in the lime.

Cook the sweetbread in the butter until golden brown and season with salt and pepper.

### Presentation

Pour a little sauce onto the plate, slice the sweetbread in half and arrange with the condiments on top.





*Hôtel de ville de Luxembourg - lion en bronze  
du sculpteur luxembourgeois Auguste Trémont*

*Gëlle Fra - monument du souvenir dédié aux soldats  
luxembourgeois tombés durant les deux Guerres  
mondiales et la Guerre de Corée - sculpteur Claus Cito*

*Le Pont Adolphe*

*Luxembourg City Hall - bronze lion by Luxembourger  
sculptor Auguste Trémont*

*Gëlle Fra - monument in memory of the Luxembourger  
soldiers who lost their lives in the two World Wars and the  
Korean War by sculptor Claus Cito*

*The Pont Adolphe bridge*



*Vue sur le Grund  
Cercle Cité - Place d'Armes*

*View across the Grund district  
Cercle Cité - Place d'Armes*