

Gastronomie

Un séjour dans un cadre verdoyant

Le Mercure Kikuoka Golf Club à Canach



Envie d'un séjour au vert dans un cadre naturel et exceptionnel? Le Mercure Kikuoka Golf Club se situe au cœur d'un golf 18 trous, dans un cadre unique et reposant, à seulement 20 minutes en voiture de la ville de Luxembourg.

Toutes les chambres ont été rénovées fin 2015, et ont une vue sur le golf. Agréables et lumineuses, elles invitent à la relaxation. En voyage d'affaires? L'invité pourra travailler dans un cadre apaisant. Pour le loisir? Le calme de la nature et le confort des

nouvelles chambres feront passer un séjour reposant aux clients.

L'hôtel propose également un centre de loisirs avec piscine couverte, sauna, bain bouillonnant, centre de remise en forme et solarium, pour compléter les moments de détente.

Envie d'une pause gourmande? Le restaurant et le bar proposent une cui-

sine tendance pour des moments de convivialité.

Et les beaux jours sont revenus! La terrasse sera rouverte et une délicieuse carte de barbecue sera proposée. Pourquoi ne pas savourer les viandes, grillées à la minute, en terrasse avec une vue imprenable sur le golf?

Mercure Kikuoka Golf Club Hotel
Scheierhaff - L-5412 Canach
Tél. 26 35 41 / www.mercure.com

Advertorial: www.regie.lu

DÉGUSTATION

Côtes de Provence

By Ott, rosé 2015

Le vin français de la semaine



Une robe rose pâle cristalline aux reflets orangés.

Nez fin et fruité aux notes de pêche blanche et abricot, mêlées de fruit de la passion et mangue.

Bouche fraîche et croquante avec une belle amplitude, on retrouve les caractères fruités avec en plus le zeste d'agrumes et les épices douces (cannelle, cardamome).

La grande tradition Domaines Ott au service d'un vin amical et élégant.

Cépages:

- Grenache 70 pour cent
- Cinsault 20 pour cent
- Syrah 10 pour cent



Freelance
Vins Fins

8A, Kondsrefferstrooss
L-6230 BECH
Tel. 43 68 42
www.freelance-vins.lu

Eine starke Marke feiert Geburtstag

151 Jahre Emo



Die Marke Emo hat ihren Ursprung im Jahr 1865.

(FOTO: MATHIEU LEICK)

151 Jahre sind eine lange Zeit für eine Marke. Wer so lange überlebt, wer auf diese Weise Geschichte schreibt, der muss eine solide Grundlage haben und muss sich als Unternehmen anpassen können. Genau das hat Emo getan. Die Ursprünge des Betriebes gehen auf 1865 zurück.

Zum Geburtstag veröffentlicht Emo eine Broschüre, in der die Geschichte des Unternehmens beschrieben wird. Es

ist die Geschichte einer Firma, die immer den Traditionen eines Familienbetriebes treu geblieben ist.

Das luxemburgische Unternehmen Coboulux, zu dem Emo gehört, setzt seit jeher ganz besonders auf Qualität und einheimische Produkte. Zu dem Kundenkreis gehören bekannte Metzgereien in Luxemburg und der nahen Großregion sowie unter anderem auch zahlreiche Supermärkte. Die Marke Emo

hat ihren Ursprung im Jahr 1865, dies mit der Eröffnung eines Metzgerbetriebes in Dommeldingen. Heute beschäftigt das Unternehmen Coboulux S.A. mit Sitz in Wecker in den zwei Sparten - Metzgereien (Emo) und Schlachthof/Fleischverarbeitung (Coboulux) - rund 220 Mitarbeiter.

Bei der Frühjahrsmesse wartet Emo mit Überraschungen zum Geburtstag auf (Halle 8A Stand 71). (C.)

Le vin, une passion!

Du 28 avril au 1^{er} mai, Damien Lassance, conseiller vins de Cactus et grand passionné, a l'honneur et le mérite de participer au Concours Mondial de Bruxelles 2016 qui se déroule cette année en Bulgarie. Durant trois jours, des sommeliers, journalistes et œnologues réputés du monde entier vont, en groupes de 300, déguster à l'aveugle environ 8.000 vins et primer par des médailles les meilleurs vins au niveau mondial. A travers la participation à plusieurs concours ultérieurs, Damien a déjà mis en avant son talent de grand spécialiste de vin! Le Club Vin sur Vin est présidé par Damien Lassance, le spécialiste des vins chez Cactus. En tant que dégustateur remarquable, il est suivi pour ses conseils prodigués avec justesse et passion par les quelques 4.000 membres actuels du club Vin sur Vin et par la clientèle Cactus! Les activités de ce club particulièrement renommé sont très nombreuses: cours d'œnologie, soirées thématiques, dont des dégustations verticales, rencontres personnelles des plus grands vignerons du monde, voyages gastro-touristiques et privilèges commerciaux pour des crus exceptionnels. Très prochainement, du 7 au 10 juin, a lieu le prochain voyage du club en Languedoc et des prochains voyages en Champagne et en Bourgogne sont déjà prévus, ainsi que de très intéressantes soirées à thème. (C.)

ROMANTIK
HÔTEL BEL-AIR
SPORT & WELLNESS

Hein
Sport & Wellness

Bel-Air

ECHTERNACH
Tél. 72 93 83

„Les Jardins du Nil“
Offre Printemps
tout massage classique
pour 1 € la minute
valable jusqu'au 31.05.2016

Tous les dimanches midi
notre menu 3 plats au choix
à 39 €

Visitez notre site
www.hotel-belair.lu
pour les séminaires,
mariages et banquets