

Nouveau look, meilleure qualité et première adresse en snacking

Un concept innovateur

«Emo Maître-Boucher» a inauguré son magasin rénové à Luxembourg-Gare

PAR PIERRE MOUSEL
(TEXTE ET PHOTOS)

Depuis de nombreuses années, la boucherie Emo-Gare, est une adresse bien connue et appréciée par les habitants du quartier et au-delà.

Jeudi dernier, «Emo Maître-Boucher» a présenté sa filiale rénovée, située au 20 avenue de la Gare, dans son nouveau look. Ici style et tradition vont de pair.

Dans les nouveaux locaux, les clients trouveront un grand choix en assor-



La filiale Emo-Gare affiche un nouveau look.



Au sein du nouveau magasin, le service est assuré par des collaborateurs motivés et dévoués.

iments de viandes et de charcuterie. Cette offre classique a été élargie par un autre grand choix en spécialités, de petits snacks et de plats à emporter. L'offre variée en snacking va de sandwiches et saucisses grillées aux burgers et salades.

Le nouveau concept du magasin se basant sur le principe de «simplicité et clarté» permet aux clients de décou-

vrir en un clin d'œil la totalité de la gamme de produits en vente. Le tout, encadré par une équipe compétente et dévouée au service de la clientèle.

Selon Jacques Linster, administrateur-délégué chez Coboulux, ce concept innovateur permet d'assurer une excellente qualité du service et de répondre aux attentes de la clientèle.

Produits d'excellence

Gaetarelli – Pâtes fraîches artisanales – chez Cactus

L'enseigne Cactus persiste et signe dans sa quête de produits d'excellence. Aussi, dès le 14 octobre, les amateurs d'authentiques pâtes fraîches italiennes découvriront une nouvelle gamme: «Pastificio Gaetarelli» – un nom qui en Italie et dans le monde de la restauration est synonyme de très haute qualité et de plaisir.

Exclusivement distribuée par Cactus, la marque Gaetarelli aime renouveler le plaisir quotidien, invitant les gourmets à goûter les saveurs locales et de saison. Dans un premier temps, les clients découvriront les classiques pâtes fraîches et cinq spécialités farcies, dont les Tortelli butternut de l'assortiment saisonnier d'automne. A l'approche des fêtes de fin d'année, les Tortelli truffe viendront rehausser les premiers plats festifs.

Depuis 1964, combinant l'artisanat et le développement technologique, la société familiale Gaetarelli qui possédait au départ une petite boutique dans la région du Lac de Garde s'est développée technologiquement, avec toujours une attention particulière accordée aux processus de production, pro-



«Pastificio Gaetarelli»: une nouvelle gamme de pâtes fraîches italiennes à découvrir chez Cactus. (PHOTO: C.)

posant des pâtes aux matières premières de haute qualité pour arriver à un produit fini qui vise l'excellence.

Le résultat assure de bons produits, savoureux et sans additifs, colorants et conservateurs, «Clean Label», sans OGM, aux œufs fermiers, sans graisses hydrogénées. Répondant aux demandes des gourmets pressés, les

pâtes farcies Gaetarelli sont idéales, car cuites en quelques minutes et simplement arrosées de beurre fondu, puis parsemées d'herbes fraîches ciselées et de Parmigiano Reggiano, elles font un plat de choix.

Tout un programme pour les fans de «Primi piatti» de la meilleure tradition italienne.



Recette de la semaine

Brochette de poulet et ananas sauce COCO

Pour 4 personnes

Ingrédients:

300 g ananas, 400 g blanc de poulet, 400 ml lait de coco, 5 g citronnelle, 10 g beurre, 5 g échalote, 4 ml rhum, sel, piment d'Espelette

Préparation:

- Couper l'ananas et le poulet en cube de 2,5 cm et les monter en brochette en les alternant. Préchauffer le four à 185 degrés. Mettre à saisir les brochettes dans une poêle bien chaude ou sur un grill, puis débarrasser dans un plat allant au four. Pendant ce temps préparer la sauce.

Ciseler l'échalote et la faire suer dans le beurre. Déglacer au Rhum et ajouter le lait de coco, la citronnelle et faire infuser 15 min. Enfourner la brochette pour 10 min. Dresser avec la sauce que l'on a fait émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant et servir avec du riz basmati.



Conveniat, baptême, mariage, anniversaire, communion, réunion, séminaire

Contactez-nous au +352 43 56 43 ou par mail events@parc-hotel.lu
Toutes nos offres sous : www.parc-hotel.lu



OENOLOGIE

Californie du Nord, USA

Silver Palm Zinfandel 2012

Le vin américain de la semaine



Le Zinfandel du domaine Silver Palm provient de quelques-uns des plus beaux vignobles côtiers de la Californie du Nord, ce qui a permis de créer un Zinfandel équilibré, avec des arômes de fruits noirs et d'épices douces.

Un vin qui peut facilement être bu seul, ou sur une viande grillée. Les tannins sont fondus, et laissent place à une grande gourmandise. Le côté généreux du Zinfandel nous livre une bouche soyeuse, mais avec assez de force pour nous rappeler que nous sommes sur un grand vin de terroir.

Festival de la Truffe
Jusqu'au 18 décembre 2016



RISTORANTE ROMA
5, rue Louvigny L-1946 Luxembourg
Tél. : 22 36 92 www.roma.lu

vinoteca.lu

14 côte d'Eich - 2229 Luxembourg (place du théâtre)
tél.: 26 68 38 43 - email : info@vinoteca.lu

3000 vins de 33 pays - dégustations - cadeaux