

GUILLOU CAMPAGNE

TERROIR ET TRADITION POUR DES METS ÉTOILÉS

Après avoir fait du “Toit pour toi” une des adresses les plus branchées de Luxembourg, Katell Guillou a choisi de se consacrer au Guillou Campagne, en 2010. En reprenant le bastion de Schouweiler, la maîtresse des lieux perpétue la tradition familiale, en faisant la part belle au terroir national dans un cadre d'exception. Le Guillou Campagne est, comme son nom l'indique, situé en pleine campagne luxembourgeoise, à quelques minutes seulement de la capitale... De quoi savourer un moment hors du temps dès la pause déjeuner.

Si la Table des Guillou s'est réinventée en Guillou Campagne, c'est bien en référence à l'environnement champêtre idyllique de l'établissement. En ce lieu, la faune et la flore reprennent leurs droits. « Là où il y a des libellules, la biosphère est intacte », rappelle Katell. En cuisine, les saisons sont respectées, le terroir est célébré. « Jouir de tous ses sens, cela fait ici partie du concept. »

Dans un cadre chaleureux et raffiné, le restaurant propose une dégustation de terroir et de traditions. La cuisine impulsée par Pierrick Guillou, dans les années 90, au restaurant La Table des Guillou, perdure. Connue pour proposer “des grands classiques tels qu'on n'en voit plus de nos jours, regorgeant de saveurs”, Pierrick Guillou a transmis à sa fille le goût des bonnes choses. Il a aussi pris soin de former les chefs Guillaume Rotario et Fabien Duvauchelle ; autrefois élèves, ils dirigent désormais la cuisine. À la table de Katell, qui s'est vue attribuer une étoile Michelin en 2015, on retrouve avec plaisir des plats phares qui émerveillent les papilles : fleurs de courgettes farcies au homard et gambas, vol au vent au poulet de Challans...

Avant de quitter les lieux, un détour par l'épicerie s'impose. Jetez-y un œil pour faire le plein de souvenirs délicieux et minutieusement sélectionnés. Le Guillou Campagne s'invite chez vous. Les gâteaux du jour s'exposent devant les alcools précieux, les jus de fruits rafraîchissants et les huiles d'olives rares - un savoir-faire luxembourgeois et d'ailleurs. Si vous aimez les saveurs raffinées proposées à la carte du restaurant, découvrez-en d'autres ici, desserts sucrés, miels ou confitures maison, petits biscuits moelleux ou croustillants, pain de campagne et les incontournables bougies parfumées. Des trésors qui ne manqueront pas de vous combler... Prolongez votre pause gourmande ou faites découvrir les spécialités culinaires d'exception signées Guillou Campagne.

After making 'Toit pour toi' one of Luxembourg's trendiest addresses, Katell Guillou decided to devote herself to 'Guillou Campagne' in 2010. By taking over the bastion of Schouweiler, the owner is continuing the family tradition, giving pride of place to local produce in an exceptional setting. As its name suggests, Le Guillou Campagne is located in the heart of the Luxembourg countryside, just a few minutes from the capital... The perfect place to enjoy a moment out of time at lunchtime.

If the Table des Guillou has been reinvented as Guillou Campagne, it is in reference to the establishment's idyllic rural setting. Here, flora and fauna take centre stage. "Where there are dragonflies, the biosphere is intact", Katell reminds us. In the kitchen, the seasons are respected and the terroir is celebrated. "Enjoying all your senses is part of the concept here."

In a warm, refined setting, the restaurant offers a tasting of local produce and traditions. The cuisine pioneered by Pierrick Guillou in the 1990s at La Table des Guillou continues to thrive. Known for offering "great classics such as we don't see any more, bursting with flavour", Pierrick Guillou has passed on his taste for good things to his daughter. He has also taken care to train chefs Guillaume Rotario and Fabien Duvauchelle, who are now in charge of the kitchen. At Katell's table, which was awarded a Michelin star in 2015, you'll be delighted to find the signature dishes that delight the taste buds: courgette flowers stuffed with lobster and prawns, vol au vent with Challans chicken...

Before leaving the premises, a diversion to the grocery shop is a must. Take a look and stock up on delicious, carefully selected souvenirs. Le Guillou Campagne invites itself into your home. The cakes of the day are displayed alongside precious spirits, refreshing fruit juices and rare olive oils - all made in Luxembourg and elsewhere. If you like the refined flavours on the restaurant's à la carte menu, discover others here, including sweet desserts, homemade honeys or jams, soft or crispy biscuits, farmhouse bread and the inevitable scented candles. Treasures that are sure to delight you... Extend your gourmet break or discover the exceptional culinary specialities of Guillou Campagne.

GUILLOU CAMPAGNE

17-19 Rue de la Résistance, L-4996 Schouweiler • +352 37 00 08 • guilloucampagne.lu

