

Spécial: «Aal Schoul»



Le restaurant propose des ingrédients régionaux, en travaillant au plus près des éleveurs et producteurs luxembourgeois. (PHOTO: «AAL SCHOUL»)

Restaurant «Aal Schoul» à Hobscheid: nouveau chef, nouvelle terrasse

«Aal Schoul» accueille un jeune prof

Le Luxembourgeois Louis Scholtès assure la continuité

PAR CLAUDE FRANÇOIS

L'aspect et le charme nostalgiques de l'ancienne école locale servent depuis deux ans de décor au restaurant «Aal Schoul» à Hobscheid. En mars 2018, le jeune chef luxembourgeois Louis Scholtès, fort de son expérience parisienne, dirige la brigade de cet établissement sympathique qui vient aussi de se doter d'une toute nouvelle terrasse «lounge» fort accueillante.

Louis Scholtès est venu rejoindre Pascal Ruault et Guy Kirsch, associés et patrons du restaurant «Aal Schoul» qui vient de fêter ses deux ans. Très rapidement, le restaurant est devenu un haut lieu bistro-bonheur et aussi un lieu de rencontre convivial.

Avec la nouvelle équipe, Pascal et Guy assurent la continuité et offrent un air de jeunesse à ce bel établissement où, selon une interprétation poétique, les récitations des enfants résonnent toujours. «Nous proposons une restauration avec des produits luxembourgeois, une cuisine simple, goûteuse, et avec un très bon service», confirme Pascal Ruault qui se félicite des services de Louis Scholtès, le «nouveau professeur dans notre école, qui vient de constituer toute son équipe pour persévérer dans la continuité et pour poser sa signature».

Formation au «Harvard de la gastronomie»

Originaire du Luxembourg, le chef connaît la région et son terroir. Cependant, son parcours est original puisque Louis a quitté son pays très jeune pour faire ses études à l'École Ferrandi à Paris,



Toutes les viandes travaillées au restaurant sont d'origine luxembourgeoise

le «Harvard de la gastronomie» (Le Monde), berceau de nombreuses grandes pointures de la cuisine française. «J'y suis allé pour la rigueur, en fait pour apprendre des bases essentielles. Et puis pour retourner au Luxembourg pour retrouver le terroir que je connais particulièrement», affirme-il en reconnaissant «aimer travailler avec les produits locaux et de s'inspirer de la saisonnalité».

Après les années Ferrandi, le jeune homme a fait ses armes dans des restaurants de grande renommée comme le «Domaine Les Crayères» à Reims, ou à Paris «Ze Kitchen Galerie» et le «Ritz». Dans ce temple gastronomique et hôtelier, Louis Scholtès eut, en 2016, «la chance d'ouvrir la nouvelle cuisine avec le chef Nicolas Sale», chef étoilé qui a alors succédé à Michel Roth.

Mais qui dit Ritz, dit aussi Pascal Ruault. Car le co-patron du restaurant «Aal Schoul», un homme aux multiples activités, était dans sa première vie pro-

fessionnelle un chef de cuisine très inspiré. Avant de commencer un joli parcours dans de grandes maisons étoilées et d'atterrir à Howald à «L'Agath», M. Ruault avait fait son apprentissage... au «Ritz» à Paris. Avec la venue de Louis Scholtès, la boucle se ferme. Et un nouveau chapitre s'ouvre dans l'«Aal Schoul».

Visiblement content du choix de son nouveau chef, Pascal Ruault s'empresse de saluer toute l'équipe du restaurant, son fils Julien qui est le responsable de salle, l'assistant maître d'hôtel Jean-Baptiste, Carole pour accueillir et servir les clients tous les midis, le barman Max, le sommelier Maxime, la réceptionniste Sandrine et tous les autres collaborateurs «dont le travail est irremplaçable et nous les remercions de leur présence en coulisses», comme les responsables le notent sur leur site internet, d'ailleurs particulièrement bien aménagé.

Créations originales pour clients fidèles

Tout ce beau monde s'associe donc pour surprendre une clientèle fidèle et très variée. «A midi, nous accueillons beaucoup de clients luxembourgeois et de la frontière belge, des gens d'un certain âge aussi, qui viennent profiter de notre menu du jour. Ce menu est très réputé «pour son excellente relation qualité/prix: 22,50 euros pour trois plats, un menu avec des produits frais et fait à la minute», se réjouit Pascal Ruault. Les clients apprécient beaucoup ce menu et aussi le service en salle, sympathique et attentif. «Nous accueillons aussi beaucoup d'entrepreneurs et de chefs d'entreprise, qui viennent profiter d'un moment convivial dans notre établissement», poursuit M. Ruault.

Le soir, la clientèle devient plus jeune, «des familles, des amis, des employés qui viennent se faire plaisir. Nous servons alors un menu «écolier» à quatre services. Et les plats à la carte sont également préparés à partir de produits de saison». Le dimanche est traditionnellement familial. L'établissement est privatif pour des anniversaires, des mariages, communions et baptêmes, et des fêtes ou évé-



Guy Kirsch, l'associé de Pascal Ruault, est boucher, charcutier et traiteur officiel du restaurant «Aal Schoul». Il sélectionne toutes les viandes qui sont d'une maturité de six semaines! (PHOTOS: CLAUDE FRANÇOIS)



La nouvelle terrasse «salon-lounge» est située à l'espace de l'ancienne terrasse du restaurant, qui est installée maintenant à l'arrière du restaurant. (PHOTO: «AAL SCHOUL»)



Louis Scholtès, le nouveau chef de la brigade du restaurant. (PHOTO: C.)

Pascal Ruault et Guy Kirsch, associés et patrons du restaurant «Aal Schoul». (PHOTO: «AAL SCHOUL»)



Guy Kirsch, mon partenaire qui est boucher-charcutier et traiteur qui sélectionne tout lui-même», souligne Pascal Ruault.

Deux nouvelles terrasses

Pour le deuxième anniversaire du restaurant, ce duo d'entrepreneurs a décidé de réaménager la terrasse: «Nous servons maintenant nos plats à l'arrière du restaurant, un espace terrasse qui existait déjà, mais que nous n'avons pas utilisé», explique M. Ruault. Devant le restaurant, côté rue, où se situait l'ancienne terrasse, les clients profitent maintenant d'un «salon lounge avec des canapés et des fauteuils, où la clientèle profitera de nos cocktails de notre barman», assure Pascal Ruault.

A partir de la semaine prochaine, l'établissement organisera des soirées à thème, les mercredis ou les jeudis, comme par exemple une soirée à quatre mains avec le chef Louis Scholtès et un collègue réputé qui se joindra à l'équipe pour concocter un menu gastronomique unique. Sont prévues aussi des soirées avec la participation de vigneron luxembourgeois, avec des menus en accord mets et vins.

PITZ - SCHWEITZER
VINS & SPIRITUEUX
www.pitz-schweitzer.lu
Z.A.E.R. OP DER HÉI L-9809 HOSINGEN
TÉL.: (+352) 81 22 04 FAX: (+352) 81 94 21

PROSYS
www.prosys.lu 4603111

LA PROVENCALLE
LA PROVENCALLE
votre garant de qualité depuis 1969
www.provencalle.lu
L'adresse des chefs

Restaurant «Aal Schoul»
33 A, Grand-rue, L-8372 Hobscheid
Réservation: 28 85 09
Heures d'ouverture:
mercredi, jeudi, vendredi et dimanche de 12.00 à 14.00 heures et de 19.00 à 22.00 heures.
samedi de 19.00 à 22.00 heures. Fermé le lundi et le mardi à compter du 29 mai 2018.

DOMAINE MATHIS BASTIAN
LUXEMBOURG
www.mathisbastian.lu
Vins et crémant du Luxembourg

IN VINO VERITAS
Négociant en vins
52, rue de Koerich
L-8437 Steinfort
Tél. +352 39 56 88
www.invinoveritas.lu

Sicht Dir Personal?
Jobfinder.lu
by ERK
20 09 20 - 1 | es@erkl.lu

SATELLIET
indoor | outdoor | furniture
Tel: (00-352) 95 04 28
Email: satel@pt.lu
www.satelliet.net

lalux
ASSURANCES
Pascal Ruault
Agence Générale
11, rue de Luxembourg - L-8440 Steinfort
Tel.: 27 39 54 95 - Gsm: 621 25 98 00
pascal.ruault@lalux.lu - cornelia.cardinael@lalux.lu

Parce qu' Aal Schoul exige le meilleur.

KIRSCH
LE BOUCHER

De la viande de bœuf, sans concession.

Provenance: Grand-Duché de Luxembourg • Respect de l'animal de l'élevage à l'abattage • Maturation de la viande 6 semaines
Découpe précise par de vrais bouchers

www.kirschleboucher.lu

Ficel Group

La Fiduciaire Centrale du Luxembourg s'appuie sur une expérience de 40 ans dans les domaines de la fiscalité, de la comptabilité, de la création d'entreprises et de la législation sociale.

Fiduciaire Centrale du Luxembourg S.A.
• tenue de la comptabilité
• expertise comptable
• conseil fiscal
• structure et restructuration d'entreprises
• conseil en succession

Fiduciaire Centrale - Service Salaires et Social S.A.
• gestion des salaires
• audit social
• service Ressources Humaines

4, rue Henri Schnadt • L-2530 Luxembourg
Tél.: 40 37 27 1 • Fax: 40 37 23
www.ficel.lu

Aal Schoul
RESTAURANT

Aal Schoul
33 A, Grand Rue • L-8372 Hobscheid • LUXEMBOURG
(+352) 28 85 09

Horaires
Mercredi, jeudi, vendredi et dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h
Le samedi de 19h à 22h
Fermé le lundi et mardi