

In Halle 9, die „La Provençale“ entdecken

# „Bienvenue au ventre de la gastronomie luxembourgeoise“

Erleben Sie absolute Highlights auf der Expogast, wie zum Beispiel ein 20 000-Liter-Salzwasserbecken

Heute startet die 13. Auflage der Expogast und des „Villeroy & Boch Culinary World Cup“. Mehr als 75 Nationen von fünf Kontinenten sind bis zum kommenden Mittwoch im Einsatz. In Halle 9 lädt „La Provençale“ die Besucher in eine faszinierende Erlebniswelt ein.

Ein intensives Programm über fünf Tage, mit angehenden Küchenchefs, Fünf-Sterne-Protagonisten und faszinierenden Gerichten der renommiertesten Restaurants – ein Spiegelbild der kulinarischen Raffinesse – findet sich alle vier Jahre in Kirchberg wieder. Als ausgewähltes Ziel der Spezialisten des gastronomischen Bereichs, überzeugt diese Veranstaltung mit einer warmen Atmosphäre, innovativen Rezepten und mitreißenden gastronomischen Wettbewerben.

### Ein starker Partner

Betritt man den Haupteingang der Luxexpo The Box, geht es links die Treppe – oder mittels der Rolltreppe – runter zur Hal-



Am großen Fischkutter vor der Nordseestrand-Kulisse, werden erlesene Austern und Luxemburger Crémant angeboten.

le 9. Hier zeigt „La Provençale“ wieder spannende Highlights.

Noch auf der Treppe fällt der Blick auf einen riesigen, künstlichen Nordseestrand. Robben und Möwen beleben das Bild.

An der linken Wand der Halle 9 liegt das ganze Fischsortiment von „La Provençale“. Dazu kommt ein Bassin mit über 20 000 Litern Meerwasser für kräftige Hummer. Allein dieses Wasser wurde extra für die Expogast angeliefert und ist echtes, reines Meerwasser. Hier ist

eben alles frisch. Gleich auf der rechten Seite, neben dem Empfangsstand, befindet sich eine Jobbörse. In einem aufgeschnittenen LKW werden auf einer großen Videoleinwand die vielfältigen Berufe bei „La Provençale“ gezeigt. Mehr als 1 280 Mitarbeiter sind in den über 80 verschiedenen Berufen tätig. Mehr als 150 Lieferwagen, mit drei verschiedenen Temperaturzonen, davon zehn mit Stickstoffmotoren, welche leise und wenig CO<sub>2</sub> aussto-

ßen, besitzt die Firma in Leudelingen. Diese Vielfältigkeit des Unternehmens bietet zahlreichen Berufsgruppen die Möglichkeit, ihre Aktivitäten auszuüben.

### Auch nach fast 50 Jahren ...

Initiiert 1969, nach der Idee von Camille Studer, und mit der Unterstützung durch Michel Eischen und Georges Arendt, war und ist die frische Qualität der Lebensmittel eines der größten Kriterien des Unternehmens. Alles, was in der Theke landet, war kurze Zeit vorher noch mit Leben erfüllt oder ist, wie im Falle der Hummer, noch voller Bewegungsdrang – ganz so, wie es Spitzenköche, und nicht nur sie, es mögen.

Seezunge, Scholle, Heilbutt, Dorsch, Zander und viele andere Fischarten werden täglich, siebenmal pro Woche in den „Halles du Luxembourg“ in Leudelingen angeliefert und dort unter optimalen Voraussetzungen bis zum Verkauf gelagert. Kunden, die der „La Provençale“ das Vertrauen bereits geschenkt haben, wissen das. Alle anderen können sich beim

Genuss eines der Fischhäppchen, die, am Rande des Wasserbeckens, ständig frisch zubereitet werden, hiervon überzeugen.

### Frische Austern

Die Mitarbeiter der „La Provençale“ helfen tatkräftig mit, wenn es um den Aufbau der Halle 9 geht. Nach dem Konzept des Firmengründers Camille Studer, werden in mehrwöchiger Kleinstarbeit, die Einzelteile zusammengefügt. Wie ein großer Schiffkutter, welcher mit seinen Aufbauten die Halle dominiert und beim Fischstand thront. Für die hungrigen Besucher gibt es dort auch gleich weitere kulinarische Leckerbissen zum Probieren: Frische Austern, serviert mit einem kühlen Glas Luxemburger Crémant „Domaine Henri Ruppert“.

Den Besuchern erschließen sich damit, ein halbes Dutzend aneinandergefügte, kleine und große gastronomische Erlebniswelten, die es, was das gepriesene Sortiment anbelangt, in puncto Qualität und Quantität an nichts missen lassen. C



Aufgereiht, liegt das ganze frische Fischsortiment von „La Provençale“, gut gekühlt in einer beeindruckender Atmosphäre und kann von den Besuchern entdeckt werden. (FOTOS: STEVE EASTWOOD)

### „La Provençale“ sucht neue Mitarbeiter

Für interessierte Jobsuchende, die eine neue Herausforderung suchen, bietet „La Provençale“ auf der Expogast 2018 eine Jobbörse an. Neben den klassischen Berufen aus der Lebensmittelbranche, wie Metzger, Einkäufer, Verkäufer, Bäcker, ... sucht das aufstrebende Unternehmen auch Mechaniker, Mechatroniker, Schreiner, Kältetechniker, Informatiker – und ganz besonders: erfahrene LKW-Fahrer für die modernen, betriebseigenen 150 Fahrzeu-

ge. Eine Auskunft und weitere Informationen über die zur Verfügung stehenden Jobs, kriegen Sie in Halle 9 der Luxexpo The Box vom 24. bis 28. November auf dem Kirchberg. Dort können Bewerber ihre aktuellen Lebensläufe abgeben, oder sich gleich per Mail an [jobs@provencale.lu](mailto:jobs@provencale.lu), oder über [www.provencale.lu/job](http://www.provencale.lu/job) bewerben.

Das Familienunternehmen in Leudelingen beschäftigt zur Zeit mehr als 1 280 Mitarbeiter.



An der Jobbörse können Bewerber ihre Lebensläufe abgeben, oder sich über die vielen Jobangebote informieren.



„La Provençale“ in Halle 9  
auf der Expogast 2018

L'adresse des chefs  
Publireportage

Schlemmen während fünf Tagen

## Besondere Fleisch- und Wildspezialitäten

Nicht nur während des Salons ist „La Provençale“ der Experte für frische Fleischwaren im Großherzogtum

**Herausragende Delikatessen wie Reh, Hase, Rotwild oder Wildschwein liefert „La Provençale“ in ganz Luxemburg aus. 100 Prozent frische Ware, welche die Köche überzeugt – und auch die Gäste auf der diesjährigen Expogast.**

Solch einen Kühlschrank kriegt man nicht alle Tage zu Gesicht: mehr als 30 Meter lang und mannshoch reihet sich hier – dank der verglasten Front gut einsehbar – Fleischstück an Fleischstück. Bereits dieser saftige Anblick lässt einen erahnen, wie viel Know-how erforderlich sein muss, um die Tiere, nach allen Regeln der Kunst, in Filetbraten, Medaillon und Kotelett zu zerlegen.

Herzhafter Schinken, Bratwurst, Salami, Rauchfleisch, Pasteten oder Fleisch aus der freien Wildbahn sind das ganze Jahr über bei der „La Provençale“ und bis Mittwoch in der Halle 9 der Luxexpo The Box erhältlich. Das in Leudelingen beheimatete Unternehmen zelebriert während der kommenden fünf Tage ein Hochfest der Genüsse. Immer mehr Menschen achten beim Fleisch auf die Herkunft. Sie wollen Qualität, statt Quantität – und die kriegen sie.

Die Erfahrung mit Fleisch- und Wildprodukten hat „La Provençale“ in 49 Jahren auf- und ausgebaut – eine Serviceleistung, die nicht nur Meisterköche in Luxemburg und der Großregion, sondern inzwischen auch Gastronomen aus Afrika und Asien, zu schätzen wissen.

### Jimmy, Johnny und Jonas

Ganz neu auf der Expogast, die „dräi Nei vu Leudeling“ – drei



Oben von links nach rechts: Michel Eischen, Camille Studer, Georges Arendt, unten von links nach rechts: Georges Eischen, Jo Studer und Jeff Arendt. (FOTOS: C.)



Hervorragende Delikatessen aus Wildschwein, Hase und Reh liegen in den Kühltheken der „La Provençale“ aus.

Wurstspezialitäten mit den Namen Jimmy, Johnny und Jonas, hergestellt unter der Leitung von Camille Studer. Der ehemalige „La Provençale“-Gründer ist ganz besonders stolz auf seine Produkte: „Ich freue mich, unseren Gästen diese selbst hergestellten Wurstspezialitäten präsentieren zu können.“

### Nach überlieferten Rezepten

Die Besucher des Salons kommen ihrerseits in den Genuss von „Zoossiss“, „moere Speck“, „Pâté“ und „Jelli“. Eine Vielzahl solcher, nach überlieferten Rezepten, von den insgesamt 250 bei der „La Provençale“ beschäftigten Metzgern und deren Gehilfen, zubereiteten Spezialitäten liegen und hängen nämlich zum

Verkauf aus. Neben Schinken der „Marque Nationale“, der übrigens ein Mindestgewicht von sechs Kilogramm haben muss und die typische Brennmarke trägt, können die Besucher weitere Schinkensorten verkosten.

### Luxemburger Produkte

Neben der ausgezeichneten Auswahl an Fleisch und Wild gibt es ebenfalls tolle Produkte aus Luxemburg zu entdecken: Kartoffeln aus Fingig, Salat und Eiscreme – um nur ein paar wenige zu nennen. „Wir, als La Provençale“, sehen es als wichtige Aufgabe, die lokalen Händler und Produzenten, und somit den lokalen Anbau zu unterstützen“, so Jo Studer. „Daher sollen die Besucher, hier auf diesen kleinen Marktständen in Halle 9, einen kleinen Einblick unserer regionalen Produktvielfalt entdecken.“

Ein wahrer Blickfang ist die Speckeria: Wände, übersät mit verschiedenen Arten von „Zoossissen“.

Insgesamt ist hier eine kleine Auswahl von 14 luxemburgischen Produzenten ausgestellt. Biobauern können sich gerne mit ihren lokalen Produkten bei den Verantwortlichen melden und so ihre tollen Produkte den Luxemburger Gastronomen zur Verfügung stellen. Mehr als 150 motivierte Mitarbeiter stehen den Besuchern an den verschiedenen Ständen der „La Provençale“ Rede und Antwort.

### „Biobauer gesicht“

Seit geraumer Zeit bietet das Familienunternehmen auch Produk-



In einem eindrucksvollen, 30 Meter langen Kühlschrank, extra für die Expogast angefertigt, reihet sich auf eindrucksvolle Art und Weise saftiges Fleischstück an Fleischstück. Besucher haben hier die Möglichkeit, sich von der hausgemachten Qualität zu überzeugen. (FOTOS: STEVE EASTWOOD)

Advertorial: www.regie.lu



„La Provençale“ in Halle 9  
auf der Expogast 2018

L'adresse des chefs  
Publireportage

Schlemmen während fünf Tagen

## Die zwei Restaurants von „La Provençale“

Für leckere Zwischenstopps neben dem „Villeroy & Boch Culinary World Cup 2018“ auf der Expogast

**Die Expogast ist in vielerlei Hinsicht ein Ereignis: ein Sammelpunkt der talentiertesten Köche von fünf Kontinenten, eine Fachmesse für die Berufe der Gastronomie und zugleich, ein Publikumsmagnet rund um die Themen Essen und Trinken.**

15 Jugend Nationalmannschaften und 15 Mannschaften im „Community Catering“ werden an fünf Tagen zum Mittagessen antreten.

30 Nationalmannschaften werden ihre dreigängigen Menüs präsentieren, hergestellt in einer von den neun Wettbewerbsküchen – oft nach monatelangem Training, damit alles wie am Schnürchen läuft. Eine ganze Reihe von Workshops und Konferenzen wird Expogast zum nationalen und internationalen Zentrum der Gastronomie, der Gastwirtschaft, des Hotelgewerbes und des Tourismus machen.

Vieles gibt es also zu entdecken, und diejenigen, die beim Anblick der Zubereitung dieser leckeren Speisen der Hunger überkommt, können sich in den beiden Restaurants von „La Provençale“ in Halle 9 verköstigen lassen.

### Das Steak House der „La Provençale“

Ein absolutes Muss für alle Fleischliebhaber ist das Steak House, inmitten in Halle 9 bei der „La Provençale“. Hier bekommt der Gast eine besondere Auswahl an saftigem Dry-Age Fleisch aus Luxemburg, mit dem Label „Produits du terroir“, und aus Ir-

land serviert. Dieses Fleisch wurde in speziellen Kühlhäusern am Knochen gereift.

Auf der Expogast will man zeigen, dass „La Provençale“ jedes Fleischstück der Welt in bester Qualität liefern kann. Ganz besonders verbunden fühle man sich allerdings den Luxemburger Bauern, wie etwa den Rinderzüchtern von „Produits du terroir“ oder den Schweinezüchtern der „Marque Nationale“.

### Entspannen in der Brasserie „La Provençale“

In der beeindruckenden Brasserie der „La Provençale“ in Halle 9, kredenzen die hausgemachten Köche den Gästen eine Reihe von Spezialitäten: z.B. eine leckere „Bouillabaisse“ für Liebhaber der frischen Meeresfrüchte oder ein würziges Wildschweinragout. Für die Kleinen gibt es einen, mit viel Tomatensoße garnierten, Spaghetti-Teller. Da dürfen auch die Herzen der Kinder höher schlagen.

### Kulinarische Kreationen entdecken

Mehr als 50 Käsesorten, die keinen Gourmet unberührt lassen, können in der „Grotte aux Fromages“ degustiert werden.

Das besondere Highlight 2018: Ein Schweizer Käsespezialist wird auf der Expogast einen Käse präsentieren, welcher nach alter Tradition hergestellt wurde. Eine Tradition, die fast ausgestorben war und nun ein geschmackintensives Gourmet-Erlebnis liefert. Besonders stolz



Sommelier Tristan Duval, der mit dem „Meilleur sommelier de Luxembourg 2016“ ausgezeichnet wurde, wird auch in den kommenden fünf Tagen den Besuchern mit Rat und Tat zur Seite stehen.

land serviert. Dieses Fleisch wurde in speziellen Kühlhäusern am Knochen gereift. Auf der Expogast will man zeigen, dass „La Provençale“ jedes Fleischstück der Welt in bester Qualität liefern kann. Ganz besonders verbunden fühle man sich allerdings den Luxemburger Bauern, wie etwa den Rinderzüchtern von „Produits du terroir“ oder den Schweinezüchtern der „Marque Nationale“.

### Die Vinothék der „La Provençale“

Seit März 2018 bietet das Familienunternehmen in der „La Provençale“, eine hausgemachte „Vinothék“ mit erlesenen Weinen der Kundschaft an. Insgesamt 500 ausgewählte Weine liegen im gut gefüllten Weinkeller. Ausgezeichnet mit dem „Meilleur sommelier de Luxembourg

2016“, berät der Sommelier Tristan Duval, der auch auf der Expogast anwesend sein wird, die Kunden. Neue und kleine Winzer werden auf dem Kirchberg ihre Weine präsentieren und laden zu einem Gläschen ein.



Die beiden Restaurants „Steak House“ und „Brasserie“ auf der diesjährigen Expogast, gehören zur „La Provençale“ und bieten vom 24. bis 28. November frisch zubereitete Speisen an. (FOTOS: STEVE EASTWOOD)



Auf die hausgemachte „Foie Gras de Canard“ ist die Familie Studer besonders stolz – und gibt es in Halle 9 zum Probieren.

Advertorial: www.regie.lu

