



# DOSSIER DE PRESSE

## L'ATELIER WINDSOR S'INSTALLE EN VILLE

BIENVENUE

**L'ATELIER**

**WINDSOR** 

## Une nouvelle adresse pour L'Atelier Windsor

Nous ne changeons pas une équipe qui gagne, nous l'agrandissons ! Ces dernières années, L'Atelier du Windsor fort de son succès tant par son restaurant que son activité catering, les murs sont devenus trop petits, pour développer pleinement les deux activités. Ce qui a naturellement induit le déménagement de L'Atelier Windsor. Situé dans une maison de Maître, en ville à la place de l'étoile, plus précisément au 2 rue de Rollingergrund.

## La « Cuisine Unplugged » concept de L'Atelier Windsor

L'Atelier Windsor, une vision culinaire dite « unplugged » alliant moderne et classique ! La cuisine « unplugged », quésako ? La carte et les recettes sont créées selon les produits de saison et « retour du marché » du jour. Jan Schneidewind et Sébastien Périé souhaitent faire (re)découvrir le goût des produits authentiques et des bonnes choses. Inspirés par les plus grands classiques comme l'Escoffier ou encore le Répertoire de la cuisine par Gringoire & Saulnier, les plats, tout comme les prix, sont ensuite élaborés sur place le jour même.

## Une véritable histoire

Un restaurant au design signé par l'architecte Chris Fasbender, s'intègre parfaitement au lieu historiquement connu. Un plafond de haut vol, un sol avec un carrelage vintage de style parisien et de grandes baies vitrées... Découvrez un espace en demi-étage plus cosy avec une dominante de bois, un grand comptoir pour les pauses rapides, équilibrées et de qualité. L'Atelier Windsor raconte une histoire et ce jusqu'à la carte qui est présentée comme un livre de recette. Lisez et dégustez avec les yeux dans un premier temps, les appellations vous mettent l'eau à la bouche et vous font remonter le temps des mets d'exception, au fil de la lecture entre la crème « Agnès Sorel », le véritable Oeuf fermier « Florentin » ou encore une de nos spécialités la viande maturée, le choix sera selon votre envie du jour. La carte évolue et propose un renouvellement de produits quotidien.



Fils d'une famille d'hôtelier-restaurateur, Jan a été plongé très jeune dans le plaisir du goût et du partage. Des valeurs qui l'ont poussé à poursuivre une formation hôtelière et à se diriger vers l'univers de la restauration.

Fort de son expérience auprès de grandes maisons, il quitte son Allemagne natale et ouvre son premier restaurant au Luxembourg il y a plus de 15 ans. Il est aujourd'hui à la tête de quatre restaurants : L'Atelier Windsor, B 13, Hesperpark et d'un service traiteur : Catering & Cantine Windsor. Le partage du savoir-faire avec ses équipes, mais aussi le partage du plaisir de l'assiette avec les clients font partie de sa philosophie.

Sébastien Périé, le gérant du restaurant L'Atelier Windsor. Originaire de Gascogne, fils de restaurateurs en France, formé sur le terrain ; il décroche du premier coup sa médaille d'or au concours du meilleur apprenti de France. Il fait ses « écoles » au sein de maisons plus prestigieuses les unes que les autres, Alexis Pelissou à Saint-Médard-Catus, Paul Bocuse à Lyon, aux Caraïbes en Suisse pour ne citer qu'eux. Courageux, il a fait les bonnes rencontres au bon moment, c'est les yeux pleins d'étoiles et avec un enthousiasme sans précédent qu'il partage sa passion de la cuisine « unplugged » avec Jan Schneidewind depuis plusieurs années.



## Informations générales

Nous sommes ouverts du lundi au dimanche  
Pour déjeuner de 12h à 14h, pour dîner de 19h à 21h30.  
Réservation au +352 28 13 88 ou [restaurant@atelierwindsor.lu](mailto:restaurant@atelierwindsor.lu)



**À pied 10 min de la zone piétonne**



**En tram arrêt STÄREPLAZ ÉTOILE**



**En bus arrêt STÄREPLAZ ÉTOILE**

## NOS E-CONTACTS :



**@atelierwindsor**



**atelier\_windsor**



**atelierwindsor.lu**







Crédit photo : Alain Bianco - salle du restaurant



Crédit photo : Alain Bianco - espace cosy



Crédit photo : Alain Bianco - Pain Windsor fait maison



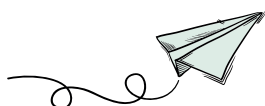
Crédit photo : Alain Bianco - spiritueux



Crédit photo : Alain Bianco - viandes mâturées



Crédit photo : Alain Bianco - la carte





## La famille Windsor s'agrandit !

Chers Gourmets, chers clients,

C'est toujours un réel plaisir de vous accueillir chez nous en vous proposant une cuisine de qualité ! C'est pourquoi nous souhaitons vous informer, que la famille WINDSOR s'agrandit !

L'Atelier du Windsor a déménagé à Luxembourg-Ville, dans une maison de maître, très bien située à la place de l'Étoile au 2 rue de Rollingergrund. **Pourquoi, vous demandez-vous ?**

Ces dernières années, L'Atelier du Windsor fort de son succès tant par son restaurant que son activité catering, les murs sont devenus trop petits, pour développer pleinement les deux activités. Ce qui a naturellement induit ce déménagement.

**Nous ne changeons pas une équipe qui gagne, nous l'agrandissons !** Les deux entités seront toujours basées sur une cuisine de qualité, réalisée par de **réels artisans-restaurateurs**.

**L'Atelier Windsor** est ouvert 7j/7,  
midi de 12h à 14h et soir de 19h à 21h30

**Adresse : Place de l'étoile, au 2 rue de Rollingergrund**

Découvrez la carte, un menu « daily » et les fameuses suggestions unplugged  
Nouveau site internet : [www.atelierwindsor.lu](http://www.atelierwindsor.lu)

--

**« Catering & Cantine WINDSOR »** situé à son emplacement historique

*Vous propose toujours une partie « restauration » ouvert du lundi au vendredi, uniquement les midis*

*Les soirs et weekends, l'équipe traiteur est disponible pour vos événements  
et vous accueille au sein d'un lieu à privatiser et à personnaliser entièrement*

**Adresse : 5 rue des Mérovingiens, zone du Bourmicht**

Retrouvez les événements incontournables Windsor sur notre site [windsor.lu](http://windsor.lu)

Au plaisir de vous accueillir prochainement dans **nos établissements** :

**Cantine Windsor**, 5 rue des Mérovingiens, zone d'activités Bourmicht, à **Bertrange** : (+352) 26 39 93

**Brasserie B13**, 13 beim Schlass à **Bertrange** : (+352) 27 32 41 41

**Hesperpark**, 476 Route de Thionville à **Hesperange** : (+352) 28 57 33

**L'Atelier Windsor**, 2 rue Rollingergrund, place de l'étoile à **Luxembourg-ville** : (+352) 28 13 88

**Catering Windsor**, 5 rue des Mérovingiens, zone d'activités Bourmicht, à **Bertrange** : (+352) 26 39 93 25



Aurélie Takacs, Marketing Officer  
(+352) 26 39 93 28



## Nouvelle Identité Visuelle pour L'Atelier et Le Catering WINDSOR

Les établissements L'Atelier Windsor et Cantine & Catering Windsor dévoilent une nouvelle identité visuelle afin d'uniformiser l'identité des restaurants et communiquer sur les différents services.

Cette nouvelle identité visuelle découle naturellement des valeurs de la cuisine signature Schneidewind.

**Qualité**, c'est la qualité des produits alimentaires et la fraîcheur des mets qui sublime l'ensemble des cartes des différentes maisons : L'Atelier Windsor, B13, Hesperpark et du service traiteur : Cantine & Catering Windsor. **La proximité**, la marchandise est recherchée et achetée dans un rayon de 350 km maximum, avec toujours une démarche d'achats de produits luxembourgeois et Grande région avant de regarder plus « loin ». **L'artisanat**, les brigades sont basées sur un savoir-faire et sont toutes composées de véritables artisans culinaires.

Depuis le 6 mai 2019, L'Atelier du Windsor a initié une mutation importante, une transformation géographique et stratégique, ayant toujours pour objectif le bien manger à Luxembourg et la satisfaction client. L'Atelier du Windsor est devenu L'Atelier Windsor, il a déménagé au 2 rue Rollingergrund, place de l'étoile. L'équipe est toujours la même mais dans un lieu différent afin d'atteindre une nouvelle clientèle. La cuisine unplugged est la même que, celle proposée à l'emplacement historique à Bertrange, zone du Bourmicht, mais agrémentée des grands classiques comme le livre Escoffier.

*« Il y a du très bon dans l'Escoffier et on le met dans la cuisine d'aujourd'hui »* Jan Schneidewind.

En parallèle, à Bertange, le Windsor est et restera toujours le point de départ de toute création, la fabrication des desserts, le fameux pain Windsor sont élaborés dans les cuisines du lieu emblématique, par le chef pâtissier et sa brigade sucrée. La mise en place du service de restauration, uniquement les midis du lundi au vendredi, permet de perpétuer les créations culinaires et garder notre fidèle clientèle. L'équipe en place est celle du service catering/traiteur Windsor. Ce dernier est devenu Cantine (pour le midi) et Catering pour la création d'événements culinaires. Il propose deux solutions : privatiser son espace restaurant et sa salle banquet ou à l'extérieur au lieu de votre choix.



**> 2 lieux, 3 services : Restauration et événements.** La couronne Windsor est modernisée, hybride entre une couronne et une toque de chef, cette illustration sobre et claire représente à elle seule l'univers de la gastronomie.



**> 2 logos, 2 établissements : Restaurant et Traiteur.** Chaque établissement détient son logo et son site internet et ses réseaux sociaux. Globaliser l'identité visuelle des établissements Windsor avec les mêmes caractères typographies et illustrations, afin de garder cette philosophie, être le repère des gourmets.



La gourmandise, le partage de notre passion pour la cuisine, de notre amour pour les produits authentiques. Notre savoir-faire, pour proposer une créative et de qualité, avec nos spécialités les viandes mûrées par nos soins, nos desserts et notre délicieux pain maison.

C'est naturellement que le choix a été pris d'illustrer cette mutation par une évolution graphique en proposant une refonte de son identité visuelle. Tout en conservant son histoire, son expérience et en s'appuyant sur sa notoriété, que le nouvel univers graphique réunit modernité et authenticité.



Aurélie Takacs, Marketing Officer  
(+352) 26 39 93 28

# Découvrez nos maisons...

CHACUNE SON STYLE, SON ATMOSPHERE.  
TOUTES RÉUNIES AUTOUR DE L'AUTENTICITÉ  
ET LE BIEN MANGER À LUXEMBOURG.



CANTINE  
**WINDSOR**

5 rue des Mérovingiens,  
zone d'activités Bourmicht, à **Bertrange** : (+352) 26  
39 93. Ouverture restaurant : du lundi au vendredi,  
uniquement les midis. Privatisez l'espace restaurant  
et la salle banquet, les soirs et week-ends.

[www.windsor.lu](http://www.windsor.lu)



**B13**

13 beim Schlass, au centre-ville de  
**Bertrange** : (+352) 27 32 41 41.

Ouverture restaurant : 7j/7, de 10h à 1h, service de  
midi de 12h à 14h et service du soir de 19h à 22h.

[www.b13.lu](http://www.b13.lu)



**HP**  
HESPER  
PARK

476 Route de Thionville, à **Hesperange** :  
(+352) 28 57 33. Ouverture restaurant : 7j/7, midis et  
soirs et brasserie de 15h à 19h.

[www.hesperpark.lu](http://www.hesperpark.lu)

*Période estivale, le Beach Club est ouvert du 1er juin au 31 août, de  
11h à 22h (piscine pour enfants et restauration).*



PLACE DE L'ÉTOILE  
**L'ATELIER**  
WINDSOR

2 rue Rollingergrund, place de l'étoile  
à **Luxembourg-ville** : (+352) 28 13 88. Ouverture  
restaurant : 7j/7, service de midi de 12h à 14h, service  
du soir de 19h à 21h30.

[www.atelierwindsor.lu](http://www.atelierwindsor.lu)



**WE ARE RESTAURATEUR-TRAITEUR**  
ESPACES À PRIVATISER | CORPORATE | PRIVÉ | PERSONNALISÉ

CATERING  
**WINDSOR**